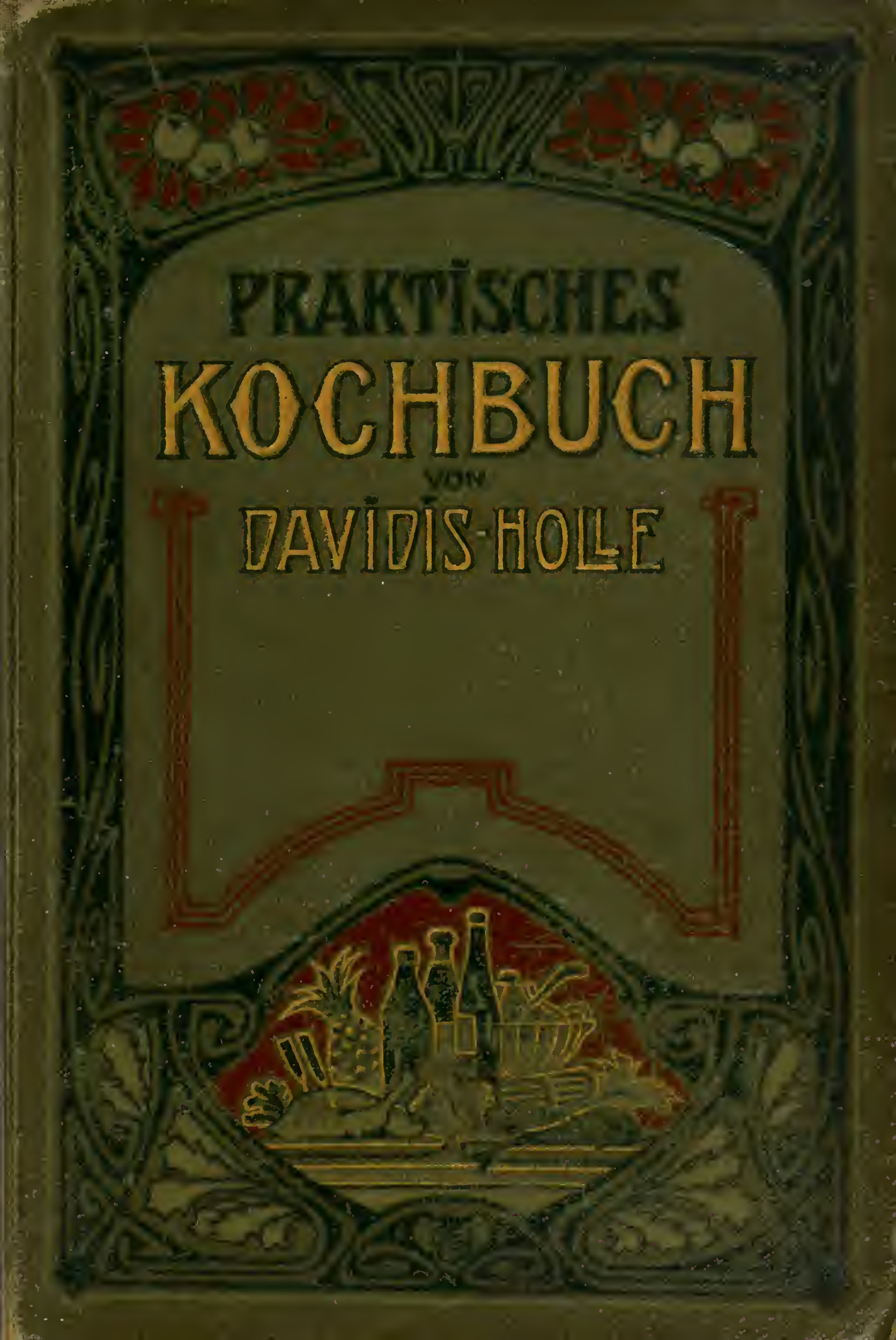
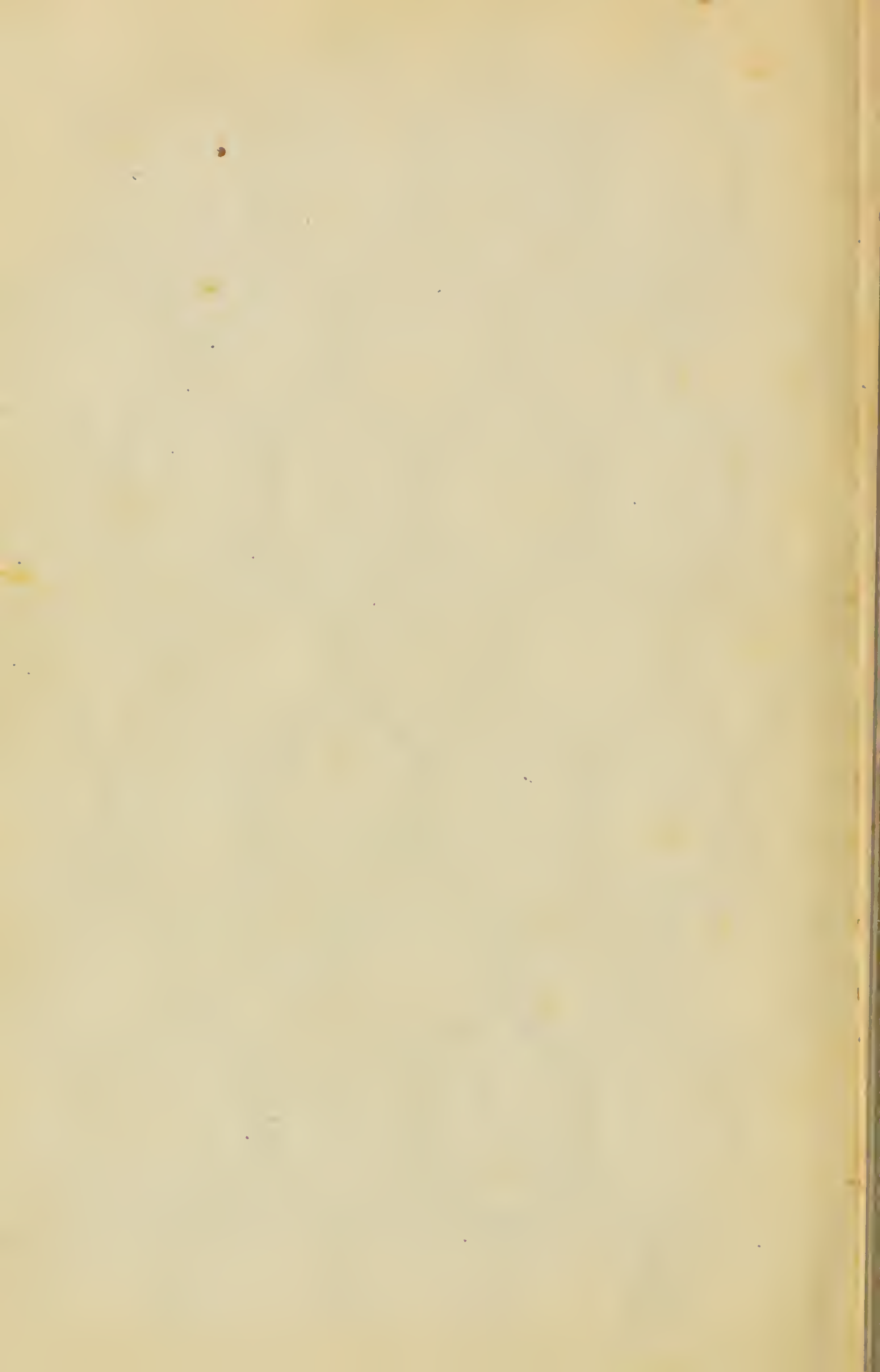

PRAKTISCHES
KOCHBUCH
VON
DAVIDIS-HOLLE


22101424829


Med
K8990



Henriette Davidis-Holle

Praktisches Kochbuch

für

die gewöhnliche und feinere Küche.

Unter besonderer Berücksichtigung

der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen

neu bearbeitet und herausgegeben

von

Luise Holle.

Zweiundvierzigste vermehrte Auflage.

Mit 8 farbigen Beilagen und 51 **erläuternden** Abbildungen im Text.



Bielefeld und **Leipzig.**

Verlag von Velhagen & Klasing.

1906.

Nachdruck verboten.

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY
Coll. welMOmec
Call No. QT 1906 D24p

Druck von Velhagen & Klasing in Bielefeld.



Vorwort zur 32. Auflage.

Nachdem auch Frau Luise Rosendorf dahingeschieden, die seit dem Tode der Verfasserin das weltbekannte und allgemein beliebte Davidis’sche Kochbuch eine Reihe von Jahren hindurch mit gleicher Umsicht und Sorgfalt bearbeitet hat, bin ich von der Verlagshandlung mit der ehrenvollen Aufgabe der weiteren Bearbeitung und Herausgabe des Buches betraut worden. Es sei mir gestattet, die Gesichtspunkte hervorzuheben, welche mich bei der Bearbeitung der vorliegenden Auflage geleitet haben.

Die fortschreitende Wissenschaft und Technik haben gerade in den letzten Jahren eine Fülle von Neuerungen der Küchen-Praxis gebracht, von denen ich mich bemüht habe, das wirklich als brauchbar sich Bewährende den Ratsuchenden nutzbar zu machen. Auch die Ansprüche an die Kochkunst sind gestiegen. Man verlangt immer größere Abwechselung der Speisen, die nicht gerade als Luxus zu bezeichnen ist, da sie der Ernährung zugute kommt und oft auch mit einfachen Mitteln erreicht werden kann. Die Gefahr, daß durch die Zufügung zahlreicher neuer Rezepte die Übersichtlichkeit des Buches leiden und der Umfang zu sehr vergrößert werden könnte, habe ich durch Zusammenziehung mancher Rezepte zu vermeiden gesucht, indem ich nur die Abweichungen in den Zutaten hervorhob, statt die ganze Vorschrift zu wiederholen. Das Beispiel mancher Bücher, welche durch die große Zahl der Rezepte zu blenden suchen, kam mir nicht der Nachahmung wert vor. Bei den Hinzufügungen, die ich mir erlaubte, habe ich besonders die feinere Küche berücksichtigt, ohne die bürgerliche Kost deswegen zu vernachlässigen. Auch die Krankenspeisen haben eine Vermehrung erfahren, und ein besonderes Gewicht ist auf die zweckmäßige Verwendung der Reste gelegt.

Die fortgeschrittenen Anschauungen über die zweckmäßige Zusammenstellung der Gerichte, sowohl was Ernährungslehre als was die Geschmacks-Ästhetik anbetrifft, nötigten zu einer vollständigen Neubearbeitung der Speisezettel.

Bezüglich der Sprache habe ich den berechtigten Bestrebungen der neueren Zeit nach Möglichkeit Rechnung getragen und die deutschen Ausdrücke bevorzugt, die in vielen Fällen sogar besser und zutreffender sind als die fremden. Es würde aber die Gebrauchsfähigkeit des Buches nur beeinträchtigen, wollte ich in dieser Beziehung durchgreifend vorgehen und alle Fremdwörter verbannen. Viele dieser Ausdrücke lassen sich mindestens vorläufig noch nicht übertragen, ohne daß man sich mit der ganzen bisherigen Küchensprache außer Zusammenhang setzt. Für Speisen, welche als Nationalgerichte gekennzeichnet werden sollen, sind die Fremdnamen grundsätzlich beibehalten und auch in anderen Fällen die sonst gebräuchlichen fremden Benennungen wenigstens als Nebenbezeichnungen aufrecht erhalten.

Die als Originalrezepte bezeichneten Anweisungen sind eigene Erfindungen, zum Teil auch sonst noch nicht veröffentlichte volkstümliche Gerichte. Ich halte es nicht für überflüssig zu bemerken, trotzdem es selbstverständlich sein sollte, daß auch die übrigen Rezepte in eigener Form nach eigener vielfacher Erprobung gegeben sind.

Schließlich möge nicht unerwähnt bleiben, daß ich von meinem Manne, als Kenner der in Frage kommenden Hilfswissenschaften, eine wesentliche Unterstützung erfahren habe und daß ihm die Benutzerinnen des Kochbuches auch eine sorgfältige Neubearbeitung des Registers verdanken.

Ich gebe mich danach der Hoffnung hin, daß das Buch auch in der neuen Form, vielleicht noch in erhöhtem Maße, nach allen Richtungen den deutschen Hausfrauen ein zuverlässiger und gern befragter Ratgeber sein möge.

Bremerhaven, im November 1891.

Luise Holle.



Inhalt.

Seite

Alphabetisches Register . . . . IX—LVI

Einleitung . . . . 1—2

Allgemeine Vorbemerkungen.

1. Der Herd . . . . 3—6
2. Das Kochgeschirr . . . . 6—8
3. Vom Aufbewahren der Vorräte und von der Erkennung guter Ware . . . . 8—14
4. Einiges über das Anrichten und Verzieren der Speisen 14—15
5. Menge der Zutaten bei größeren und kleineren Essen 16—17

A. Anweisungen allgemeiner Art in 61 Nummern . . 18—36

B. Suppen.

I. Fleischsuppen; allgemeine Regeln und 37 Nummern 37--56
II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern in 30 Nummern . . . . 56—67
III. Wein- und Biersuppen in 12 Nummern . . . . 67—71
IV. Milch- und Wassersuppen; Vorbemerkung und 21 Nummern . . . . 71—75
V. Obstsuppen in 10 Nummern . . . . 75—77
VI. Kaltschalen in 12 Nummern . . . . 78—79

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

I. Gemüse; allgemeine Regeln und 127 Nummern . . 80—125
II. Kartoffelspeisen in 34 Nummern . . . . . . 126—137

D. Fleischspeisen aller Art; allgemeine Regeln . . . 138—143

I. Ochsen- oder Rindfleisch in 78 Nummern . . . 143—174
II. Kalbfleisch in 66 Nummern . . . . 174—197
III. Hammel-(Lamm-)Fleisch in 22 Nummern . . . 198—205
IV. Kaninchenfleisch; Vorbemerkung und 7 Nummern . 205—209
V. Schweinefleisch in 38 Nummern . . . . . . 209—221
VI. Wildbret in 19 Nummern . . . . 222—231
VII. Zahmes und wildes Geflügel in 71 Nummern . . 231—261

E. Pasteten. Seite
I. Große Pasteten; Allgemeines und 34 Nummern . . 262—279
II. Kleine Pasteten, vom Backen derselben und 21 Nummern . . . . 279—286
F. Allerlei Speisen von Fischen und Schaltieren; allgemeine Regeln . . . . 287—293
I. Flußfische in 69 Nummern . . . . 293—316
II. Seefische in 91 Nummern . . . . 316—343
G. Verschiedenerlei selten vorkommende in- und ausländische Speisen in 27 Nummern . . . . 344—353
H. Warme Puddinge; vom Kochen derselben und 45 Nummern . . . . 354—370
I. Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Makkaroni und Nudeln; im allgemeinen und 59 Nummern 371—389
I. Aufläufe . . . . 371—386
II. Verschiedenartige Gerichte von Röhrnudeln u. Nudeln 386—389
K. Plinsen, Omeletten und Pfannkuchen verschiedener Art, nebst einigen anderen in der Pfanne zu backenden Speisen; im allgemeinen und 55 Nummern . 390—407
L. Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen in 37 Nummern . . . . 408—421
M. Gelees und Gefrorenes; im allgemeinen und vom Färben und Verzieren der Gelees . . . . 422—426
I. Saure Sulzen in 21 Nummern . . . . . . 427—436
II. Süße klare Sulzen in 17 Nummern . . . . . 436—442
III. Gefrorenes oder Eis; im allgemeinen und 13 Nummern 442—446
N. Verschiedene kalte süße Speisen, als Stärkepuddings, Standpuddings, Sahnespeisen, Cremes und ähnliche Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellanformen, Schüsselchen oder Gläser gefüllt werden. Allgemeine Regeln und 67 Nummern 447—467
O. Dunstfrüchte (Kompotts); im allgemeinen . . . . 468—470
I. Frische Früchte in 45 Nummern . . . . . . 470—481
II. Getrocknete Früchte in 9 Nummern . . . . . 481—482
P. Salate; im allgemeinen und 54 Nummern . . . 483—501
Q. Klöße und Füllsel.
I. Klöße zu Suppen und Frikassees; allgemeine Regeln und 28 Nummern . . . . 502—509

Seite

II. Klöße, welche mit Sauce oder Obst gegessen werden, in 31 Nummern . . . . 509—516
III. Füllsel (Farcen) in 12 Nummern . . . . . . 517—519

R. Saucen.
I. Warme und kalte Saucen zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln.
A. Warme Saucen; im allgemeinen und 59 Nummern 520—534
B. Kalte Saucen in 21 Nummern . . . . . 534—538
II. Wein-, Milch- und Obstsaucen in 30 Nummern . . 539—543

S. Backwerk.
I. Torten und Kuchen; allgemeine Regeln und 115 Nummern . . . . 544—588
II. Kleines Backwerk; Vorbemerkung und 85 Nummern 588—610
III. In Butter, Schmalz und Öl zu backen; Regeln für das Backen und 21 Nummern . . . . 610—618
IV. Brot zu backen in 7 Nummern . . . . . . 618—620

T. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse. — Regeln beim Einmachen der Früchte 621—671
I. Früchte in Franzbranntwein einzumachen in 6 Nummern . . . . 626—627
II. Früchte in Zucker einzumachen in 90 Nummern . . 628—654
III. Früchte in Zucker und Essig einzumachen in 19 Nummern . . . . 654—661
IV. Früchte in Essig einzumachen in 18 Nummern . . 661—669
V. Getrocknete Früchte in 11 Nummern . . . . . 669—671

U. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse in 20 Nummern . . . . 672—681

V. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches in 50 Nummern . . . . 682—701

W. Warme und kalte Getränke in 73 Nummern . . 702—723

X. Mannigfache Gerichte für Frühstücks- und Teetisch; Vorbemerkung und 36 Nummern . . . . 724—735

Y. Käsebereitung für den Hausgebrauch in 5 Nummern 736—737

Z. Obstwein, Essig und Liköre.
I. Obstwein in 4 Nummern . . . . 738—741
II. Essig in 4 Nummern . . . . 741—742
III. Liköre in 15 Nummern . . . . 742—744

Seite

Über die Verwendung von Resten.
Allgemeines 745
Hinweisung auf Speisen, welche von Resten verschiedener Art zubereitet werden . . . . 745—747

Hinweisung auf schnell zu machende Speisen . . . . 748—752

Hinweisung auf Krankenspeisen . . . . 753—756

Über das Vorschneiden des Fleisches . . . . 756—765

Von den Anordnungen zu einer größeren Gesellschaft . 766—768

Die Speisenfolge.
Allgemeines . . . . 769—771
Gebräuchliche Speisenfolge für Mittagessen 772
Hauptbestandteile eines Büfetts 772
Speisezettel für Gesellschaftsessen . . . . 773—799

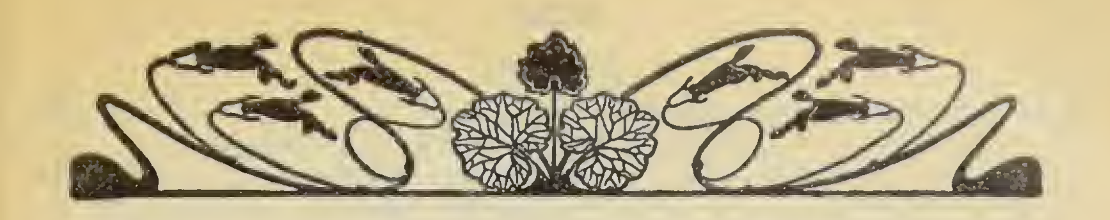
Der tägliche Tisch.
Allgemeines . . . . 800—804
Speisezettel für den täglichen Mittagstisch . . . . 805—814

Kurze Winke über das Serviettenfalten . . . . . 815—819

Die Kunst des Wirtschaftens . . . . 820—822

Die richtige Benutzung der Selbstkocher . . . . . 823—826

Erklärung der gebräuchlichsten Kunstausdrücke der Kochkunst 827—830



Alphabetisches Register.

Zugleich zum Nachschlagen provinzieller und fremdsprachiger Küchenausdrücke.

(Die eingeklammerten Ziffern geben die Zahl der Rezept-Nummern an.)

A.

Seite

Aal, aufgerollter 296
— blau zu kochen 294
— -Frikassee, Bremer 295
— gebackener 296
— gebratener 296
— in Gelee 430
— gedämpfter 295
— und Hecht 310
— und Karpfen 301
— zu marinieren 297
— in Papierkästchen 297
— -Pastete 275
— à la poulette f. Aal-Frikassee.
— -Stew 297
— -Suppe (3) 50. 51
— à la tartare, Aal mit kalter Senfsauce.
Aalraupe siehe Quappe.
Abbrühen 139
Abgebrannte Klöße 514
Abkochen der Gemüse 81
Abrühren mit Ei 23
Abschäumen der Suppen 38
Absengen des Geflügels 233
Abziehen des Hasen 223
Agar-Agar . . . . 422—425
Ägyptische Klöße 509
Allerlei, ein Gesellschaftsgemüse . . 94
— Leipziger 91
Allerlei-Frühstück 728
Aleuronat 20
Allumette au fromage f. Käsestangen.
Ambrosia 466
Amerikanische Eiscreme 445
— Frühstücksemmel 619
— Getränke 719
— Hummer 340
Amerikanischer Kuchen 581
— Punsch 710
Amerikanische Schmalzküchlein . . . 613
— Tomatencreme 531
Ananas-Auflauf für Kranke . . . 385
— -Bowle 714
— einzumachen 653

Seite

Ananas, gefüllte 459
— -Kompott 481
— -Kranz 572
— -Pudding 368
— Sahnespeise von 458
— -Schalen, Saft von 653
— -Sorbet 718
Anbrennen der Braten 142
— der Gemüse 82
Anis-Pfannkuchen 400
— -Plätzchen 591
Anna-Kartoffeln 129
Anrichten der Speisen 14
Apfel-Auflauf (6) . . . 378—380. 382
— -Beignets 617
— -Berg 380
— -Bowle 716
— -Creme 464
— -Gallert 441
— -Gelee einzumachen 646
— -Klöße 512
— -Kompott, gebackenes (2) . . . 477
— — von ganzen Äpfeln . . . 475
— — zum Gänsebraten 477
— -Kraut, Rheinisches 661
— -Kuchen mit Mandelguß . . . 578
— — Mailänder 578
— — Mannheimer 578
— — Osnabrücker 565
— -Kunzen 382
— -Marmelade 646
— -Mus 478
— — statt Mehlspeise 476
— -Pfannkuchen (4) 397. 398
— -Pudding 357. 367
— — feiner kalter 458
— -Reis 416
— -Salat mit Apfelsinen 478
— -Scheiben, in Schmalz gebacken . 617
— -Suppe (2) 76
— -Torte (4) 564. 565
— -Trank 720
— -Wein 738
Äpfel mit Anissamen 478
— und Birnen aufzubewahren . . 12

Seite
Äpfel, halbe, mit Fruchtgelee oder Zitronensaft 476
— gestürzte 458
— getrocknete saure 482
— und Kartoffeln 134
— Königs= 477
— in Mürbeteig 590
— mit Nudeln 385
— in einem Reisrand 479
— en surtout siehe Äpfel in Mürbeteig.
— süße, zu kochen 478
— zu trocknen 670
—, verhüllte 380
Apfelsinen=Auflauf 382
— =Creme 460
— einzumachen 654
— =Eis 443
— =Kaltschale 78
— =Körbchen mit Gallert 441
— =Mus 654
— zum Nachtisch 480
— =Schale 35
— — in Zucker einzumachen . . . 653
— Schale von Apfelsinen und Erdbeeren 463
— à la sicilienne siehe A. mit Gallert.
— =Sorbet 718
— =Speise (2) 454. 457
— =Torte (2) 556. 564
— und Bananen 480
Appetitbrötchen (12) . . . . 733—735
Apple-Pie, Obstpastete 277
Aprikosen einzumachen (4) . 627. 630. 641
— =Auflauf 379
— à la Condé — A. mit Reis.
— =Kaltschale 78
— =Kompott 473. 475
— =Mus 641
— mit Reis 451
— =Sahnenspeise (2) 458
— =Sorbet 718
— als Zuckerfrüchte 669
Arbuse siehe Melone.
Arme=Leute=Sauce 533
Arme Ritter 405
Arrakschaum 465
Arrowroot=Getränk 720
Artischocken 109
— =Böden, gefüllte 109
— für Kranke 125
Asch 400
Äsche 298
Asperge en branches siehe Stangenspargel.
Aspic siehe Gallert.

Seite
Attachieren 823
Aubergine siehe Eierpflanze.
Auerhahn zu braten 351
Auerwild=Pastete 351
Aufbewahren der Vorräte 8
— des Wildbrets 223
Aufgerollter Braten 149
— Kuchen, Kenziger 568
— Pudding 357
Aufläufe. Im allgemeinen . . . 371
— Ananas= für Kranke 385
— Apfel=, feiner 379
— — gewöhnlicher (3) . . . 379. 380
— — Wiener 378
— verhüllte 380
— Apfelberg 380
— Apfelkunzen 382
— Äpfel mit Nudeln 385
— von Äpfeln und Brot 380
— von Äpfeln und Reis 382
— Apfelsinen= 382
— Charlotte 378
— Dauphin 374
— diätetische Reisspeise 386
— Eier-, franz. (Omelette soufflée) (2) 376
— — für den täglichen Tisch . . . 377
— Erdbeer= für Kranke 385
— Fleisch= 384
— Frucht= 379
— Fruchtmus= 378
— Grießmehl 374
— Heidelbeer= 379
— Herings= 383
— Hühner=Soufflee 244
— Johannisbeer= 379
— Italien. Reis= 384
— von Kapaunresten 240
— Kartoffel= 376
— Käse= 384
— Kastanien= 380. 381
— Kirschen= 378. 379
— Leipziger Punsch= 381
— Makronen= (bittere) 372
— Mehlspeise für Kranke 386
— Mehlspeise von Nudeln 384
— Nonnen= 374
— Nudel= 384
— Omelette soufflée (2) 376
— Omelette für den täglichen Tisch . 377
— Polenta, italienische 384
— Punsch= 381
— Reis= 372
— Reis= mit Ananas 373
— — Brüsseler 373
— — italienischer, zu Geflügel und Fischragout 384
— Reismehl= 374
— Reisspeise, diätetische 386
— von Reis, Midder und Krebsbutter 384
— von Röhrnudeln mit Schinken und Parmesankäse 386
— Rhabarber= 377
— von Round of Beef 153
— Sago= 372
— Sahne= 377

Seite

Aufläufe.
— Sahne- mit Obst 377
— Schaum- 377
— Schaumgericht 381
— Schokolade- 374
— Schwamm- 374
— Schwarzbrot- 375
— Schwarzer Magister 383
— Schweizer Charlotte 378
— Soufflé au riz 373
— Tomaten- 729
— Weißbrot- (2) 375
— Wiener Apfel- 378
— Wildfleisch- 231
— Zitronen- 381
— Zwetschen- 379
— Zwieback- 375
Auflaufform 371
Auflegekuchen 568
Aufwärmen der Gemüse 82
— des Bratens 153
Ausbackteig siehe Klare.
Auslösen der Knochen des Geflügels . 236
Ausnehmen des Geflügels 234
Ausschmelzen des Fetts . . . 25. 696
Austern zu backen (2) 342
— -Brötchen 735
— mit Kabeljau 321
— -Pastetchen 281
— mit Sauerkraut 121
— -Ragout mit Sauerkraut . . . 120
— -Sauce 524
— -Stew 342
— -Suppe 49
— vorzurichten 30
Aziagurken, eingelegte Schälgurken.

B.

Bachforelle, siehe Forelle 298
Backhähnel 242
Backpulver 546
Backwerk. Torten und Kuchen.
Allgemeines . . . . . 544—548
Amerikanischer Kuchen 581
Ananas-Kranz 572
Apfelkuchen ohne Butterteig mit Mandelguß 578
— Mailänder 578
— Mannheimer 578
— Osnabrücker 565
Apfeltorte von Blätter- oder Mürbeteig 564
— einfache 565
Apfeltorte von Mürbeteig (2) . 564. 565
Apfelsinentorte (2) 556. 564
Auflegekuchen 568
Bandkuchen 569
Biskuit, böhmisches Semmel- . . . 571
— Nienburger 571
— schnell zu machendes 571
— mit Schokolade 571
Biskuitrolle 572

Seite

Backwerk. Torten und Kuchen.
Blätterteig (2) 549
— mit Zitronen-Creme 577
Blitztorte 570
Bochumer Kaffeebrezel 585
Böhmisches Semmelbiskuit 571
Brauttorte 553
Bremer Klaben 583
Brottorte 558
Brünkelkuchen, schlesischer 582
Butterkuchen 581
— westfälischer (3) . . . . 579—581
Butterteig 546
Datteltorte 567
Elberfelder Kringel 585
Englischer Plumkuchen 568
Erdbeertorte mit Vanille-Creme . . 560
Einfache Torte mit Fruchtgelee . . 560
Form- oder Rodonkuchen 585
Französischer Kuchen 569
Genfer Torte 554
Gewürzsandtorte 570
Göttinger Speckkuchen 582
Grießtorte 557
Guß zu Zwetschenkuchen 551
Hallorenkuchen 584
Hefenteig 550
— Kuchen von, mit Früchten . . 579
Heidelbeerkuchen siehe Zwetschenkuchen.
Heidelbeertorte 567
Helenenkuchen 573
Johannisbeertorte 562
Kaffeebrezel, Bochumer 585
Kaffeekuchen, portugiesischer 575
Karmeliterkuchen 576
Kartoffelkuchen 582
Kartoffeltorte 557
Käsekuchen, schlesischer 582
Kenziger (ausgerollter) Kuchen . . . 568
Kirschentorte 562
Klaben, Bremer 583
Knüppeltorte, ostfriesische 567
Königsberger Marzipan 552
Königskuchen 575
Korinthenkuchen 573
Korinthenplatz 586
Kränze von Blätterteig mit Mandeln 577
Kringel, Elberfelder 585
Küsterkuchen 575
Liebestorte 563
Linzer Torte 560
Lübecker Marzipan 552
Magdalenenkuchen 572
Mailänder Apfelkuchen 578
Makronenkuchen 576
Makronen-Schaumtorte 559
Mandelberg 576
Mandelknappkuchen 574
Mandelspeckkuchen 575
Mandeltorte (2) 555
Mannheimer Apfelkuchen 578
Marseiller Torte 553
Marzipan (2) 552
Möhrentorte 557
Mürbeteig 550
Napfkuchen (2) 585. 586
— Pariser 586

Seite

Backwerk. Torten und Kuchen.

Naumburger Stollen 583
Nienburger Biskuit 571
Norwegische Stachelbeertorte . . . 561
Obstkuchen (2) 577. 578
Osnabrücker Apfelkuchen 565
Ostertorte 556
Ostfriesische Knüppeltorte 567
Pariser Napfkuchen 586
Plumkuchen 568
Portugieser Kaffeekuchen 575
Punschtorte 554
Reiskuchen (2) 574
Rodonkuchen 585. 586
Rollkuchen 584
Sachertorte 556
Sandkuchen 570
— Gewürz- 570
Sandtorte, gefüllte 558
Schaumtorte (3) 559
Schlesischer Brünkelkuchen 582
— Käsekuchen 582
Schneckenkuchen 572. 584
Schokoladenbiskuit 571
Schokoladekuchen 572
Schwäbische Torte 560
Schweizer Schaumtorte 559
Semmelbiskuit 571
Speckkuchen, Göttinger 582
Spiegelkuchen 577
Stachelbeertorte (2) 561
Stollen, Naumburger 583
Streuzucker zum Verzieren 551
Tassenkuchen 573
Teig zu Torten und Pasteten . . . 550
— englischer, zu Torten und kleinem Backwerk 550
Topfkuchen (siehe auch Napfkuchen) . 587
Traubenkuchen 573
Ulmer Torte 558
Weintraubentorte 562
Wellingtonstorte 560
Westfälischer Butterkuchen 579
Wickelkuchen 587
Wiener Torte 554
Wurzeltorte 557
Torte mit Zuckerfrüchten 562
Zitronentorte (3) 563
Zuckerguß 551
Zwetschenkuchen von Hefenteig . . . 579
— Guß dazu 551
Zwetschentorte (2) 566. 567
Zwiebacktorte 555

Backwerk, kleines und in Schmalz gebackenes.

Allgemeines 588. 610
Amerikanische Schmalzküchlein . . . 613
Anisplätzchen 591
Äpfel in Mürbeteig 590
Apfelbeignets 617
Backen in Schmalz, Regeln dafür 610. 611
Baisers 598
Ballbäuschen (2) 610
Bananenküchlein 614
Baseler Lebkuchen 602

Seite

Backwerk, kleines.

Baseler Leckerli 602
Berliner Brötchen 597
— Pfannkuchen 612
Berlingos 596
Biskuittörtchen 604
Blätterteig-Schnittchen 588
Blitzkuchen 595
Braune Kuchen 602
Braunschweiger Prillken 613
Brezeln 593. 603
Briefe, süße 589
Brottörtchen 604
Busserln (Baisers) 598
Butterkränze 613
Celler Kringel 594
Cölner Nußemändelchen 615
Dessertküchlein 595
Eierkränze 607
Eisbogen, Wiener 596
Eiserkuchen 608
Eiweißkuchen 605
Englische Kakes 605
Englischer Schnitt 617
Fleurons 588
Flottkringel 604
Französische Kolatschen 589
Früchte in Butter oder Schmalz . . 617
Fruchttörtchen 588
Gesundheitskakes 605
Gewürzplätzchen 592
Grießschnitte, schlesische 615
Hanauer Brezeln 593
Hausbrottörtchen 604
Hefenkolatschen 589
Hippen (2) 608. 609
Hobelspäne 596
Hohenzollern-Küchlein 594
Holländische Waffeln 609
— Brezeln 603
— Moppen 603
Honigkuchen 603
Hylikmaker, holländische 603
Kaffeebrezeln 593
Kakes, englische 605
— Gesundheits- 605
Käse-Röhrchen 594
— -Stangen 594
Kirschenbrot 616
Kolatschen (3) 589
Krackelinge, holländische 603
Krapfen (Kräpeln) 612. 614
Kringel, Celler 594
— Sahne- 604
— schwäbische 593
Kröpfli, gefüllte Schweizer 589
Kuchen, brauner 602
Küchli, Züricher 615
Lebkuchen, Baseler 602
— Nürnberger 603
Leckerli, Baseler 602
Lüftlein für Kranke 594
Mailänder Schnitten 590
Makronen, bittere 599
— Gewürz- 599
— Schokolade- 599
— süße 599

Seite

Backwerk, kleines.
Mandel=Kränze 606
— =Nüsse 600
— =Plätzchen 591
— =Schnitten 595
— =Späne auf Oblaten 595
Mandeln, gebrannte 598
— gesalzene 598
— Muskaziner 598
Marschallstörtchen 588
Milchbrötchen 618
Moppen, holländische 603
Mutzemändelchen, Cölner 615
Muskaziner Mandeln 598
Nürnberger Lebkuchen 603
Ölkrapfen 614
Osterschnecken 607
Pfaffenhütchen, Wiener 596
Pfannkuchen, Berliner 612
Pfeffernüsse (2) 600
Pilze 618
Pomeranzennüsse 600
Prillken, Braunschweiger 613
Prophetenkuchen 597
Quittenwürstchen 590
Rädergebackenes 614
Rumbrötchen 617
Rumplätzchen 591
S=Kuchen 598
Sahnekringel 604
Sahnekuchen, kleine 604
Sandtörtchen 604
Schlesische Griesschnitten 615
Schmalzküchlein, amerikanische . . 613
Schneebälle 613
Schokolade=Makronen 599
— =Herzen 592
Schokoladebrot, Schweizer 590
Schokoladeplätzchen 592
Schwäbische Kringel 593
Schweizer Kröpfli 589
— Semmelgericht 616
— Schokoladenbrot 590
Semmelbrot, gebackenes 616
— gefülltes 616
Semmelgericht, Schweizer 616
Spanischer Wind 598
Speculacius 590
Springerle 601
Spritzgebäck in Schmelzbutter . . . 612
Spritzgebackenes auf der Platte . . 607
Strauben 613
Süße Briefe 589
Teebrezeln 593
Teekränze 605
Teeletterchen 590
Tiroler Schnittchen 597
Universalküchlein für Kranke . . . 594
Vanilleplätzchen 592
Waffeln (3) 609
Wiener Eisbogen 596
— Pfaffenhütchen 596
— Zollen 597
Wind, spanischer 598
Windbeutel 608
Zimt=Brezeln 593
— =Röllchen 608

Seite

Backwerk, kleines.
Zimt=Sterne 593
Zollen, Wiener 597
Zuckerplätzchen 591
Züricher Küchli 615
Zwieback, kleiner 606
— —, pommerscher 606

Baden=Baden, Pudding aus 451
Bain mari siehe Wasserbad.
Baisers siehe Busserln.
Ballbäuschen (2) 167. 610
Bällchen siehe Fleischball.
Bananen 480
— =Küchlein 614
Bandkartoffeln 136
Bandkuchen 569
Bandsulz 440
Barben zu backen 315
Barbieren 823
Bardieren (mit Speck umbinden) siehe Vorbereitung des Geflügels.
Bärenbraten 352
Bärentatzen 352
Barkäse siehe Käsemilch.
Bärme siehe Hefe.
Barsch zu kochen (2) 304. 305
— in französischer Sauce 305
Baseler Lebkuchen 602
— Leckerli 602
Batavia=Suppe von indischen Vogelnestern 344
Baumöl 10
Baumwollsamenöl 10
Bavaroise siehe Sahne=Creme.
Bayrisches Rostbrätle 727
Bayrische Rüben siehe Herbstrüben . . 110
Bearner Sauce 523
Bechamelsauce 524
Becher=Pasteten 284
Beefsteak siehe Rindschnitt.
Beefsteak à la tartare 157
Beignet siehe unter Schmalzgebäck.
Beignets von Fisch 335
Beilagen, Menge bei großen und kleinen Essen 16
Beizen 824
Bekassinen zu braten 255
— in Blechbüchsen einzumachen . . 256
Berberitzen=Saft 647
— in Zucker 647
Berggericht von Kalbsbraten . . . 194
Berliner Brötchen 597
— Frühstück 727
— Pfannkuchen 612
— Pudding 363
Berlingos 596
Besinge siehe Heidelbeeren.

Seite
Biberschwanz, gebratener 353
Bickbeeren siehe Heidelbeeren.
Bielefelder Fleischsalat 491
Bier-Kaltschale 79
— — in Gläsern 717
— -Pudding 455
— -Schinken, westfälischer . . . 698
— -Suppe (4) 69. 70
Bindemittel zu Gallert . . . 422—425
— beim Gemüsekochen 82
— zur Suppe 40
Bindsalat, römischer 87. 499
Birkhühner zu braten 255
— in Büchsen einzumachen . . . 256
Birnen, aufzubewahren 12
— braun zu kochen 474
— einzumachen (5) 645. 659
— getrocknete 482
— und Kartoffeln 135
— -Kompott (2) 474
— mit Preißelbeeren . . . 474. 645
— Reis- 407
— Senf- 659
— Spiritus- 645
— zu trocknen (2) 669. 670
— und Zwetschen 474
Birnmus für den gewöhnlichen Tisch . 474
Bischof 713
— -Extrakt 713
Biskuit, böhmisches 571
— Nienburger 571
— -Pudding 363
— -Nocken siehe Schwammnudeln . 505
— -Reste 571
— -Rolle 572
— schnell zu machendes 571
— mit Schokolade 571
— -Törtchen 604
Bismarcksuppe 49
Blanchieren siehe Abbrühen. 139
Blancmanger siehe Mandelsulz . . 456
Blanquette, Weißes Frikassee von hellem Fleisch, Geflügel- und Fischresten.
Blase zum Verschluß 622
Blatt, vom Reh und Hirsch . . 227. 228
Blätterteig (2) 549
— -Schnittchen 588
— -Kränze 577
— mit Zitronencreme 577
Blaubeeren siehe Heidelbeeren.
Blaufelchen 299
Blechbüchsen zum Einmachen . 625. 672
Blei 304
Bleichsellerie, englischer 99
Blindhuhn, westfäl. Volksgericht . . 101
Blindpasteten 271

Seite
Blitzkuchen 595
Blitztorte 570
Blumenkohl 97
— au four siehe B. mit Parmesankäse.
— auf deutsche Weise 98
— gebackener 98
— auf englische Art 98
— auf Mailänder Art 98
— mit Parmesankäse 98
— -Püree für Kranke 125
— -Salat 497
— -Sauce 531
— -Suppe 60
Blumensalat 497
Blumenschnitten 734
Blumenstück 144
Blutwurst (3) 688
Bochumer Kaffeebrezel 585
Böhmerfleisch 203
Böhmisches Semmelbiskuit 571
Bœuf à la mode siehe Schmorbraten.
— blanc 149. 154
— braisé, Gedämpftes Rindfleisch.
— royal 432
Bohnen, rasches Weichwerden . . . 81
— mit Birnen 101
— -Brei, weißer, für Genesende . . 125
— Brech-Salatbohnen 100
— dicke, in Salz einzumachen . . . 676
— große oder dicke (2) 95. 96
— große, in Salz eingemachte . . 122
— -Restersuppe 63
— -Salat (2) 498
— Salat- (2) 100. 101
— — eingemachte 122. 501
— — einzumachen (5) . 657. 677—679
— — zu trocknen 680. 681
— Schneide- oder Vietsbohnen . . 101
— Prinzeß-, getrocknete 123
— -Suppe (2) 62. 63
— weiße 124
Bohnenmehl-Suppe 62
Bombe à l'ananas, Ananas-Bombe, A.-Sahneeis.
Borretsch zum Rindfleisch 537
Borsch, russische Kohlsuppe 57
Bostontrunk 719
Bouillon siehe Fleischbrühe.
Boulletten siehe Fleischklößchen.
Bouquet garni 824

Bowle.

— allgemeine Bemerkungen 713
— Ananas- 714
— Apfel- 716
— Erdbeer- 715
— Gurken- 716

Seite

Bowle.
— Mai- (Maiwein, Maitrank) . . 715
— — gefrorene 716
— Marschall-Niel- 716
— Pfirsich- 715
— Pomeranzen- 714
— Schaumwein- 715
— Reseda- 716
— Waldmeister- 715
— Zitronen- 716

Braise siehe Dämpfbrühe.
Branntwein zum Einmachen 626
Brassen siehe Blei.
Braten, allgemeine Regeln 141
— aufgerollter 149
— aufzuwärmen 153
— farcierter 158
— Größe derselben bei großen und kleinen Essen 16
— mit Röhrnudeln u. gebrat. Kartoffeln 388
— in der Speisenfolge 770
— vorzuschneiden 757
Bratenknochen, Suppe davon . . . 54
Bratensauce 142
— Suppe davon 45
Brat- und Backapparat, Heußischer 5. 141
Bratkartoffeln 128
Bratofen, Bratkasten 3. 5
Bratwurst und Äpfel 219
— frische zu braten 219
— Frankfurter 684
— — zu kochen 219
Braune Butter 21
Brauner Kohl (3) 85. 118. 119
Braune Kraftbrühe 26
Brauner Kuchen 602
Braune Mehlsuppe 74
— Suppe 54
— — zu färben 27
Braunschweiger Prillken 613
Brauttorte 553
Brech-Salatbohnen 100
Bremer Pinkelwurst 691
— Aalsuppe 50
— Aalfrikassee 295
— Klaben 583
Brennessel-Gemüse 86
Brennstoffe 3
Brezeln siehe unter kleines Backwerk 593. 603
Bricken siehe Neunaugen.
Bries siehe Midder.
Brisoletten siehe Fleischklößchen.
Brokkoli siehe Spargelkohl.
Brombeeren einzumachen 647
— -Kompott 475
Brotberg 69
— spanischer 406
Brot aus Reis- und Weizenmehl . . 620

Seite
Brot, Roggen- (2) 619. 620
Brötchen, Berliner 597
— polnische 734
Brotsuppe (2) 75
Brottorte 558
Brottörtchen 604
Brotwasser 722
Brünkelkuchen, schlesischer 582
Brunnenkresse 495
Brüsseler Kohl siehe Rosenkohl.
Brustkern 144. 173
Brustkerne einzusalzen 699
Bruststück 144
Buchführung 821
Buchweizengrütze, Abendessen . . . 420
Buchweizengrütz-Suppe 73
Buchweizenmehl-Pfannkuchen . 402. 403
Bückinge zu braten 339
Büfett siehe Speisezettel.
— Hauptbestandteile 772
Bunte Rollen 730
Buntes Kompott einzumachen . . . 656
Bunzlauer Geschirr 8
Busserln (Baisers) 598
Butter, abgeklärte 21
— aufzubewahren 10
— braune 21
— Epikuräer- 22
— -Ersparnis 80
— Feen- 23
— Hanshofmeister- 22
— -Kohl 90
— -Kränze 613
— Kräuter- 538
— Krebs- 21
— -Kuchen (4) . . . . . 579—581
— machen und einmachen . . . 25
— Petersilien- 22
— Sardellen- 22
— -Sauce (2) 528
— — englische zu Gemüsen . . . 531
— schaumig rühren 21
— streng gewordene zu verbessern . 25
Buttermilch-Kaltschale 79
— -Suppe (3) 73
Butterteig siehe Mürbeteig.

C.

Cacao siehe Kakao.
Canapés siehe Appetitbrötchen.
Candieren 824
Cannelons s. Zimtröllchen (Hippen).
Capisantis 824
Caramel 824
— -Pudding siehe Sultan-Creme.
Carcasse 824
Cardone 109

Seite
Carmolin 139
Carviol siehe Blumenkohl.
Celler Kringel 594
Cervelatwurst 682
— in Gallert 432
Champagnergelee 442
Champignons einzumachen (2) . 664. 665
— frische 103
— =Pulver 32
— =Sauce 522
— Soja von 31
— zu trocknen 671
— vorzurichten 29
Charles X. 164
Charlotte Russe 457
Charlotte, Schweizer 378
Chartreuse 824
Chateaubriand, Doppelstarke Rindschnitte.
Chaud froid, Kaltes Fleisch mit Überzug von Sulz.
Chaudeau siehe Weinschaum.
Cherrytrank siehe Sherry.
Chicorée siehe Endivie.
Chinesischer Kohl 87
Chocolade siehe Schokolade.
Choucroute siehe Sauerkohl.
Cichorien=Gemüse 86
— =Salat 500
Citrone siehe unter Zitrone.
Civet von Hasen siehe H.=Pfeffer.
Clarificieren 824
Cobbler 719
Cölner Mutzemändelchen 615
Compote mêlée s. gemischte Früchte.
Consommée siehe Kraftbrühe.
Confiture, Fruchtmus.
Cornichons siehe Pfeffergurken.
Coquilles, Eingangsgericht in Muscheln.
Cotelettes siehe Rippchen.
Coulis siehe Kraftbrühe.
Coup de table 824
Crecy=Suppe 61
Crème d'orge siehe Gerstenschleim=Suppe.
— brûlée siehe Sultan=Creme.

Cremes. Im allgemeinen . 447. 448
— Ambrosia 466
— Apfel=, kalt zu bereiten 464
— Apfelsinen= 460
— Arrakschaum 465
— Erdbeer= 464
— Erdbeeren mit Schlagsahne . . . 466
— Erdbeerschaum in Gläsern . . . 465
— Feigenspeise 463

Seite
Cremes.
— Herings= 339
— von Himbeer= u. Johannisbeersaft 465
— Himbeerschaum in Gläsern . . . 465
— von Johannisbeersaft 465
— Kaffee= 460
— Kirschen= 464
— Kirschen mit saurer Sahne . . . 460
— Makronen= mit Mandeln . . . 462
— Mandel= 462
— — dreifarbige 462
— Pfirsiche mit Weinschaum . . . 466
— Rosenschaum 466
— russische 461
— von geschlag. Sahne in Gläsern (2) 466
— Sahne geschlagene mit Schwarzbrot 460
— Schale von Apfelsinen 463
— — von Erdbeeren und Apfelsinen 464
— Schlagsahne mit Schwarzbrot und Fruchtsulz 460
— Schneeball in Vanille=Sauce . . 463
— Schokolade= 462
— Schweizer= 461
— Sillebub 466
— Stachelbeer= 464
— Sultan= 459
— Tuttifrutti 461
— Vanille= 461
— Verzieren der 449
— Wein= 460
— Zitronen= mit Erd= oder Himbeeren 460
Croquant 824
Croquettes siehe Krusteln.
Croutons (Röstbrocken, Röstscheiben) 23. 508
Cumberland=Sauce 536
Curaçao 743
Curry=Kartoffeln 131
— von Geflügel 259
— von Hammelfleisch 204

D.

Dachsbraten 351
Dachspfeffer 351
Dämpfbrühe 23
Dämpfen (Dünsten) 141
Dampfnudeln (2) 511
— zu backen 511
Danziger Goldwasser 744
Datteltorte 567
Dauphin=Auflauf 374
Degorgieren 824
Dekorieren 824
Dekoupieren 824
Delmonico=Sauce 526
Demi-glace 824
Desossieren 823
Dessert=Küchlein 595
— =Pastetchen 286
Deutsche Suppe 60
Diätetische Speisen siehe Krankenspeisen.
Dickebohnen (2) 95. 96

Seite

Dickebohnen, in Salz eingemachte . . 122
— einzumachen 676
Dickemilch siehe saure Milch.
Digerieren 824
Dill zum Einmachen der Gurken . . 33
Diplomaten-Sauce 524
Dominikaner-Schnitten 171
Dorsch zu kochen 333
Doublieren 825
Dragon-Essig 32
— -Sauce 529
Dreifrucht-Marmelade (Dreimus) . . 637
— -Saft 637
Dressieren des Geflügels siehe Zurichten.
Dumas-Scheiben 731
Dumplings 513

Dunstfrüchte (Kompotts). Im allgemeinen 468. 469
— Ananaskompott für Kranke . . 481
— Apfelkompott, gebackenes (2) . . 477
— Äpfel mit Anissamen 478
— — ganze 475
— — zum Gänsebraten 477
— — getrocknete saure 482
— — halbe mit Fruchtgelee . . . 476
— — Königs- 477
— — in einem Reisrand 479
— — -Salat 478
— — süße zu kochen 478
— Apfelmus 476. 478
— — statt Mehlspeise 476
— Apfelsalat 478
— Apfelsinen zum Nachtisch . . . 480
— — und Bananen 480
— Aprikosen 473. 475
— Bananen 480
— Bickbeeren 471
— Birnen 474
— — braun zu kochen 474
— — getrocknete 482
— — mit Preißelbeeren 474
— — und Zwetschen 474
— Birnmus 474
— Brombeeren 475
— Erdbeeren mit Paradiesäpfel . . 471
— Feigenkompott 482
— gemischte 479
— — frische Früchte 480
— Hagebutten 482
— Heidelbeeren (2) 471
— Himbeeren 471
— Johannisbeeren 471
— — zum Nachtisch 472
— Kirschen 471
— — von getrockneten K. 482
— Königsäpfel 477
— Kronsbeeren 475
— Maulbeeren 472
— Melonen 479. 480
— Möhren 473
— Paradiesäpfel 471
— Pfirsiche 473. 475
— Pfirsiche, halb gefrorene 473

Dunstfrüchte.
— Pfirsiche zum Nachttisch 473
— Preißelbeeren 474. 475
— Prünellen 481
— Quitten 479
— Reineclauden 473
— Rhabarber 470
— Sagokompott 418
— Stachelbeeren (reife) 471
— — (unreife) 470
— Walderdbeeren zur Nachspeise . . 471
— Wurzelkompott 473
— Zwetschen (2) 474. 475
— von getrockneten Zwetschen (2) . 481
— Zwetschen und Birnen 474
— Zwetschenmus (2) 475. 481
Dunstfrüchte einzumachen 628
Durchpassieren 825

E.

Eier aufzubewahren 11
— -Auflauf (3) 376. 377
— -Brötchen 734
— gebackene oder Spiegel- . . . 411
— gefüllte 412
— italienische 727
— Käse- 726
— Kiebitz- und Möven- zu kochen . 409
— zu kochen 408
— mit Kräutermayonnaise 412
— marinierte 412
— im Nest 438
— rohe für Kranke 413
— -Pfannkuchen (3) 395
— -Pie 726
— Rührei 409
— mit Senfsauce 411
— sächsische Sol- 409
— Spiegel- 411
— und Speck 394
— -stich, soviel wie Eierklöße . . . 506
— verlorene 410
Eierberg 412
Eierbier 712
Eiergallert (Eiergelee) 413
Eierkäse 413
Eierklöße 506
Eierkonservator 11
Eierkränze 607
Eierkuchen (siehe unter Pfannkuchen).
— vierfarbiger 395
— -teigkörbchen 395
— -speise, Harzer 396
— wendischer 395
Eierpflanze 108
— gefüllte 108
Eierpunsch 711
Eierreis 725
Eiersauce, saure 532

Seite
Eiertrank für Kranke 721
Eierwein, kalter und warmer . . . 712
— kalter 712
Eigelb, haltbares 11
Einbrenne siehe Schwitzmehl.
Eingangsgericht 769
Eingekrustete Kartoffeln 128
Eingesottenes siehe Eingemachtes.
Eiweiß zu schlagen 18
— -Scheiben 59
— -Wasser 723

Einmachen und Trocknen. Allgemeine Vorbemerkungen 621—625. 672—674

Ananas in Blechbüchsen 653
Ananasschalen, Saft von 653
Apfel-Gelee 646
Apfelkraut, rheinisches 661
Apfel-Marmelade (2) 646
Äpfel zu trocknen 670
Apfelsinen einzumachen 654
— -Marmelade 646
— -Schale in Zucker 653
Aprikosen in Branntwein 627
— als Dunstfrüchte 628
— -Mus 641. 654
— in Zucker 630. 641
— als Zuckerfrüchte 669
Berberitzen in Zucker 647
Berberitzensaft statt Zitronensaft . . 647
Birnen als Dunstfrüchte 645
— auf französische Art 645
— in Preißelbeersaft 645
— Senf- 659
— Spiritus- 645
— zu trocknen (2) 669. 670
— weiße, in Zucker und Essig . . 659
— in Zucker 645
Bohnen, grüne, in Zucker und Essig . 657
— Salat-, roh einzumachen . . . 678
— Salat- zu trocknen 681
— — in Essig 679
— — in Salzwasser 678
— — mit Senf 657
— — wie Schnittbohnen 679
— Schnitt- einzumachen (3) . 677. 678
— — zu trocknen 680
Brombeeren einzumachen 647
Buntes Kompott 656
Champignons einzumachen (2) . 664. 665
— zu trocknen 670
Dickebohnen in Salz 676
Dreifrucht-Marmelade 637
— -Saft 637
Dreimus 637
Dunstfrüchte ohne Zucker 628
Endivien einzumachen 680
Erbsen, junge, in Salz 676
— — zu trocknen 676
Erdbeeren auf engl. Weise 631
— und andre Früchte in Zucker . 630
— mit Johannisbeersaft 630
Erdbeer-Mus 631
— -Saft für Kranke 631

Seite
Einmachen und Trocknen.
Essiggurken 665
Früchte in Branntwein (2) 626
— gemischte, in Blechbüchsen . . 628
Fruchtmus von gemischten Früchten . 642
Gemüse, junge, in Blechbüchsen . . 672
— — in Fässern oder Steinkrügen 675
— — in Steintöpfen 675
— einzumachen nach Weck . . . 676
Groseilles de Bar 634
Gurken, aufgerollte 658
— Essig- 665
— in Essig und Wasser 666
— süße Glas- 657
— Knoblauch- 666
— russische 666
— -Salat 669
— Salz- (2) 667. 668
— Samba 669
— Senf- 667
— Teufels- 666
— Zucker- 657
Hagebuttenmus (2) 640
— in Zucker 639
— in Zucker und Essig 655
Heidelbeeren in Flaschen 639
— zu trocknen 670
— in Zucker und Essig 655
Heidelbeer-Gallert 639
Himbeer-Essig 633
— -Gallert 633
— -Mus 633
— -Saft (2) 633
Himbeeren einzumachen 630
Johannisbeeren auf gewöhnliche Art 630. 633
— ohne Kerne 634
— schwarze 637
Johannisbeer-Gelee (4) . . . 634—636
— — von schwarzen Johannisb. . 637
— -Saft (2) 636
— mit Mohrrüben 636
Kapuzinerkresse in Essig 662
Katharinenpflaumen, getr., in Kognak 627
Kirschapfel-Gelee 646
Kirschen als Dunstfrüchte 637
— in Essig und Zucker 654
— in Flaschen 638
— in Franzbranntwein 626
— für Kranke 638
— -Mus 638
— -Saft 638
— in Zucker 630. 637
Kirschkreide 638
Kohl, weißer, einzumachen 679
— roter, auf englische Weise . . 663
Kompott, buntes 656
Kronsbeeren 648
Kürbis in Essig und Zucker . . . 656
— wie Gurken 666
— als Ingwer einzumachen . . . 652
— zu trocknen 671
Liebesäpfel 650
Mais in Essig 661
Maulbeeren einzumachen 648
Melone in Zucker 648
— in Zucker und Essig 655
Melonenkürbis 660

Seite

Einmachen und Trocknen.

Mixed Pickles in Essig 662
— — in Zucker und Essig . . . 656
Möhren, gelbe, einzumachen . . . 642
Moosbeeren einzumachen 648
Morellen, saure, einzumachen . . . 655
Mustardi 660
Perlzwiebeln 663
Pfifferlinge zu trocknen 671
Pfirsiche in Branntwein 627
— in Büchsen 642
— als Dunstfrüchte 630. 641
— als Zuckerfrüchte 669
— -Mus 641
Pflaumen in Kognak 627
Pilze zu trocknen 671
Preißelbeeren einzumachen 648
— mit Birnen 649
— ohne Zucker 649
Preißelbeergelee 649
Prünellen zu machen 670
Quitten einzumachen 650
— -Gelee (3) 651
— in Kognak 627
— -Mus 652
— zu trocknen 670
Quittenbrot 652
Reineclauden mit Branntwein . . 627
— als Dunstfrüchte 628
— -Mus 641
— als Zuckerfrüchte 669
— in Zucker 640
Rotebete einzumachen 664
Rotkohl 663
Samba 669
Sauerampfer einzumachen 677
Sauerkraut 679
Schalotten 661. 663
Schlehen einzumachen 660
Senfbirnen 659
Senffrüchte, italienische 660
Senfzwetschen 658
Stachelbeeren, reife, in Zucker . . . 632
— unreife, als Dunstfrüchte . . . 632
— —, in Flaschen 632
Stachelbeer-Mus 632
Steinfrüchte, Marmelade von . . . 642
Steinpilze zu trocknen 671
Stielmus einzumachen 679
Tomaten einzumachen 650
— Marmelade von 650
Vierfrucht-Marmelade 637
Walnüsse einzumachen 632
Weinbeerensaft 650
Weintrauben einzumachen 648
— zu trocknen 670
Weißkohl einzumachen 679
Wurzeln, gelbe, einzumachen . . . 642
Ziegenbärte zu trocknen 671
Zwetschen in Blechbüchsen 642
— als Dunstfrüchte 642
— in Essig und Zucker 658
— -Gelee 643
— in Honig 643
— -Kompott für den Winter . . . 644
— -Marmelade 643
— -Mus, gewöhnliches 644

Seite

Einmachen und Trocknen.

Zwetschen, Senf- 658
— ohne Steine zu trocknen . . . 670
— in Zucker 643
Zwiebeln (2) 663

Eis. Gerätschaften u. Bereitungsweise. 442
— Apfelsinen- 443
— -Creme, amerikanische 445
— gebackenes 444
— Friedrich- 445
— Fruchteispudding 445
— Fürst Pückler 445
— Halbeis nach Prinz Friedrich . . 445
— Himbeer- 444
— gefrorener Maitrank 716
— — Pudding 444
— gemischtes siehe Frucht-Eispudding 445
— -Pudding mit Früchten 445
— — Nesselroder 445
— Punsch- 444
— Quitten- 443
— in der Speisenfolge 770
— Vanille- 443
— Veilchen- 444
— Westfäl. gefrorener Pudding . . 444

Eisbein 217
Eisbogen, Wiener 596
Eiscreme, amerikanische 445
Eisenblech-Geschirre, emaillierte . . . 6
Eiserkuchen 608
Eiserne Geschirre 6
Eismaschinen 443
Eispudding von Reis 451
— Nesselroder 445
Eispunsch 711
Eisschrank 143
Eiweiß roh für Kranke 413
— -Kuchen 605
— -Scheiben 59
— zu schlagen 18
— -stoffe 801
— -Wasser 723
Elberfelder Kringel 585
Elbsches Vanillin 447
Elsässer Salat 729
Emaillierte Geschirre 7
Endivien, eingemachte 122
— einzumachen 680
— -Salat 499
— als Gemüse 112
Englischer Apfelpudding 357
— Braten (4) 144. 145
— — im Ofen 146
— — am Spieß 145
— — im Topf 146
Englische Buttersauce 531
Englischer Fleischpudding 368
Englische Fleischpastete 272

Seite
Englischer Kastanienpudding 358
Englische Krebssauce 531
— Kakes 605
— Obstpastete 277
— Pastetchen zum Dessert 286
Englischer Plumkuchen 568
— Plumpudding (2) . . . 355. 356
— Pudding, aufgerollter 357
Englische Rhabarber=Pastete 277
— Sauce zu kaltem Fleisch . . . 536
— — zu Plumpudding 539
Englischer Schnitt 617
Englische Schnittchen 735
Ente, Menge bei großen und kleinen Essen 17
— auf französische Art 249
— zu braten 248
— in Gallert 250
— gefüllte, in Gelee 435
— mit Klößen 249
— mit Rotwein 249
— mit Rübchen 250
— in brauner Sauce gedämpft . . 250
— wilde (2) 250
— wilde, Salmi von 258
— in Wirsing 113
— mit Zwiebeln zu dämpfen . . . 249
Entrée siehe Mittel=Gericht.
Entrecôte, Zwischenrippenstück vom Rind.
Entremet siehe süße Speise.
Entsalzen siehe Osmose=Apparat.
Epikuräerbutter 22
Erbsen=Brei (2) 123
— — für Kranke 125
— gelbe getrocknete 123
— graue getrocknete 124
— junge 92
— junge, mit Hähnchen und Krebsen 93
— junge, nach Stettiner Art . . . 92
— junge, mit Stockfisch 93
— junge, mit Wurzeln 92
— in Salz eingemachte 121
— in Salz einzumachen 676
— zu trocknen 676
— Zucker= 93
— =Suppe (4) 59. 61
Erbsmehl=Suppe 62
Erdbeer=Auflauf für Kranke 385
— =Bowle 715
— =Creme 464
— =Gallert 441
— =Kaltschale 78
— =Likör 743
— =Mus 631
— =Punsch 707
— =Saft für Kranke 631

Seite
Erdbeer=Sahnenspeise 458
— =Sauce 542
— =Schaum in Gläsern 465
— =Suppe 75
— =Torte 560
Erdbeeren mit Apfelsinen 463
— einzumachen (3) 630. 631
— Schale von Apfelsinen und Erdbeeren 463
— Kompott von, mit Paradiesäpfeln 471
— mit Schlagsahne 466
— Wald= zum Nachtisch 471
Erdnußöl 10
Escagots siehe Schnecken in Sauce.
Eschebachscher Dampf=Etagentopf . . 37
Eskalopes siehe Rundstückchen.
Espagnole=Sauce 526
Essig, Bereitung 741. 742
— Dragon= 32
— =Essenz 741
— Johannisbeer= 742
— Obst= 741
— Speise= 741
— Zucker= 741
— =Früchte 654
— gurken 665

F.

Fadennudel=Pudding 362
Famoser Jägerkohl 115
Färbemittel für Saucen u. s. w. . . 27
— für Gelee 426
Färben des Zuckergusses 551
Farce von Flußfisch 518
— Geflügel= 517
— von Kalbsleber 431
— =Speise von Hecht 311
— von Kalbfleisch zu Klößen . . 517
— Leber= 517
— von Mandeln 519
— =Pastete 272
— von Rindfleisch 517
— mit Rosinen 518
— Sardellencreme 519
— Semmelfüllsel, pikantes . . . 518
— von Semmel zum Füllen (2) . . 518
— von Wild= oder Schweinefleisch zu Pasteten 517
Farcierter Braten auf sächsische Art . 158
— Hecht 308
— Kalbfleischwurst 190
— Rehrücken 230
Fasan zu braten 254
— mit Makkaroni 255
— mit Sauerkraut 121. 255
Fasanenpastete mit Fleischsulz siehe Pastete von verschiedenen Fleischarten 269

Seite
Fasch siehe Farce.
Feenbutter 23
Feigen-Kaffee 704
— -Kompott 482
— -Speise 463
Feinschmecker-Sauce 532
— -Schüssel (2) 732
Felchen 299
Feldhuhn siehe Rebhuhn.
Feld- oder Kornsalat 500
Feldrüben siehe Rüben.
Fett auszuschmelzen beim Schlachten . 696
— als Nahrungsmittel 801
Fette, verschiedene 10. 24
Fettschrewen 24
Figaro-Pudding 360
Figurennudeln 40
Filet siehe Rindslende, Schweinslende.
Filet à la jardinière 148
— von Karpfen 302
— von Seezunge 332
Fines herbes siehe feine Kräuter.
Fisch, Menge bei großem und kleinem Essen 16
— Farce von 518
— kalter 731
— -Frikassee siehe Aal-Frikassee und Hecht-Frikassee . . . 295. 310
— -Klöße 503
— -Mayonnaise 535
— -Pastete (2) 274. 275
— -Pudding 370
— -Raviolen 729
— -Reis 335
— -Salat 486
— — mit Gemüse 489
— -Sauce 528
— — sächsische 528
— -schüsseln, Verzierung derselben . 14
— -Suppe 52
Fische, Backen derselben 290
— Beignets von 335
— Erkennungszeichen der Frische . . 287
— Gebrauchszeit 290
— Salzen und Kochen 289
— Schlachten, Schuppen 2c. . . . 288
— Vorrichtung und Zubereitung . . 287
— vorzuschneiden 764
Fischotter zu braten 349
— in feinen Kräutern 349
Fischreiher zu bereiten 349
Fisolen siehe grüne Bohnen.
Flageolets, frische grüne Bohnenkerne.
Flambieren siehe Absengen des Geflügels.
Flandrischer Salat 493
Fleisch, Wahl des Stückes zu Bouillon 37
— -Auflauf 384

Seite
Fleisch, Braten desselben 141
— -Creme 171
— Dünsten desselben 148
— frisches aufzubewahren 139
— gutes zu erkennen 138
— -Käse von Wildresten 230
— -Kloß, Züricher 171
— -Klöße (3) 503
— Kochen desselben 140
— -Kuppel 730
— Minuten- 162
— -Pastete (2) 269. 272
— -Pepton 56
— Pichelsteiner 161
— -Pökel, gute 699
— -Polster 167
— -Pudding, englischer 368
— -Reste mit Kartoffeln 136
— — Pastetchen von 284
— -Rollen 167
— -Salat (2) 485. 491
— — Hamburger siehe Geflügelsalat von Resten 486
— Sauce dazu 142
— Senf- 169
— zu spicken 140
— übrig gebliebenes 143
— Vorschneiden des Fleisches . 756—763
— Vorbehandlung desselben . . . 138
— -Wurst (Hacksel) 169
Fleischball (-Bällchen) von Rindfleisch (4) . . . . . 164—166
— von Hirsch 228
— von Kalbfleisch 194
— von Kalbsbraten 194
— von Schweinefleisch 217
Fleischbrühe, allgemeine Regeln . . 37—40
— schnell zu machende 41
Fleischextrakt 40. 41. 521
— -Suppe 37. 41
Fleischpüree-Suppe (2) 50. 55
Fleischstücke des Rindes 143
Fleischspeisen, Verzierung derselben . . 14
Fleurons siehe Blätterteigschnittchen.
Fliegenschränke 143
Flottkringel 604
Flundern 330
Flußfische, Pasteten von 274
— Farce von 518
Fond 825
Fond d'artichauts siehe Artischocken-Böden.
Fondue siehe Rührei mit Käse.
Forellen blau zu kochen 298
— gebackene 299
— -Schnittchen 299
Formen zu Aufläufen 371

Seite
Formen zu Backwerk 545
— zu Pudding 354
Formkuchen siehe Napfkuchen.
Fourniture 825
Frankfurter Bratwurst 684
— Knackwürstchen 220
— Knoblauchwürstchen 684
— Weißkraut 116
Französischer Erdbeerlikör 743
— Kuchen 569
— Likörsulz 440
— Nußlikör 743
— Kolatschen 589
— Sauce 543
— Suppe 43
Fricco, spanisch (2) 160
Friedrich-Eis siehe Prinz Friedrich-Eis.
— -Wilhelmsdorfer Zieftsuppe . . . 66
Frikandeaus siehe Keulenstücke.
— au jus siehe gedämpfte K.
Frikandellen siehe Fleischball.

Frikassee.

— abrühren mit Ei 23
— Aal-, Bremer 295
— Hähnchen- und Kapaun- 242
— Hammel- (Lamm-) (2) . . 202. 203
— Hecht- 310
— Hühner- (2) 243
— Hummer- 341
— Kalbfleisch- (2) 184
— Kaninchen- 208
— Klöße zu, siehe Klöße.
— von Puterresten 237
— feines, mit Reisring 244
— von Rochen 326
— Tauben- 242
— Zungen- 163
Frischerhaltungsflüssigkeit 10
Frischlingsrücken siehe Wildschweinsbraten 229
Friture siehe Schmelzbutter.
Fritures, Ausgebackene Speisen.
Fromage siehe Käse.
Froschschenkel zu backen 348
— -Pastete 349
— -Ragout 348
Frucht-Auflauf 379
— -Eispudding 445
— -Gallert (2) 438. 441
— -Gelee, Torte mit 560
— -Mus-Auflauf 378
— -Pudding, roter 450
— -Säfte für Kranke 722
— -Suppe für Kranke 77
— -Törtchen 588
Früchte in Butter oder Schmalz zu backen 617
— in Branntwein einzumachen (2) . 626

Seite
Früchte, frische zum Nachtisch . . 480
— Gelee mit allerlei Früchten . . 441
— gemischte in Blechbüchsen . . . 628
— getrocknete 481
— zu trocknen 669
Fruchtmus siehe die einzelnen Früchte.
— von gemischten Früchten . . . 642
— -Auflauf 378
Fruchtsaft, Getränk von . . . 722
Frühlingssalat siehe Kornsalat . . 500
— -suppe siehe Spargelbreisuppe . . 60
Frühstück siehe Speisezettel.
— Berliner 727
— Jagd- 772
— -semmel zu backen 619
Frühstücksgericht von Kalbsbratenresten 728
— -speise, Helgoländer 725
— -tisch, Gerichte für den . 724—730
Füllsel siehe Farce.
Fürst Pückler-Eis 445
— — -Bombe siehe Fürst Pückler-Eis.

G.

Galantine, siehe Kapaun rc. in Gallert.

Gallert. (Gelee, Sulzen.)

— von Aal 430
— Apfel-, süße Speise 441
— — einzumachen 646
— Apfelsinenkörbchen mit 441
— Band- 440
— Boeuf royal 432
— von Cervelatwurst 432
— Champagner- 442
— von Eiern 413
— Ente in 435
— Erdbeer- 441
— für Fisch und Fleisch . . . 427. 428
— franz. Likör-Sulz 440
— von Fray Bentos-Zunge . . . 432
— Frucht-, ohne Zusatz von Stand . 441
— — von eingekochten Säften . . . 438
— mit allerlei Früchten 441
— Gans in 435
— Gänseleber- 435
— von Geflügel 429
— Goldwasser- 440
— Hähnchen in 434
— von Hasen 430
— Heidelbeer- einzumachen . . 639. 655
— Himbeer- einzumachen 633
— Hühnermayonnaise in Gallert . . 434
— Johannisbeer- einzumachen (4) 630. 634
— Kalbfleisch in Gelee nach Küstelberg 433
— Kalbfleischrollen in 436
— Kalbfleisch in (2) 432. 433
— von Kalbsfüßen 422
— Kapaun in 433
— Käse in 733
— von Kaviar und Sardinen . . . 430
— Kirschapfel- einzumachen . . . 646
— von Lachs 429

Seite

Gallert.
— Likör-, französische 440
— Preißelbeer- einzumachen . . . 649
— Punsch- 440
— Puter in 434
— Quitten- einzumachen (3) . . . 650
— saure von Kalbsfüßen 427
— saure von Gelatine 428
— von Sardinen und Kaviar . . . 430
— -Schüssel von Rindslende, Geflügel und dergl. 429
— — von einem Hasen 430
— — von eingesalzener Zunge . . 431
— Schweinsrippen- 433
— süße klare 436
— Wein- (3) 436. 437
— — mit Eiern 438
— — nach Prälatenart 438
— Zitronen- 440
— von Zunge 431
— Zwetschen- einzumachen 643
Gallert, Färben derselben 426
— -Formen 425
— Stürzen derselben 425
— -stoffe zu Gelees . . . . 422—424
Gans, Menge bei großen u. kleinen Essen 17
— gefüllte, in Gallert 435
— wilde 254
Gänse-Ragout, braunes und weißes . 253
— Spick- zu räuchern 701
Gänsebraten 251
Gänsebrust zu räuchern 701
Gänsefett 10. 24
Gänsehals, gefüllter 253
Gänseklein siehe Gänseschwarz.
Gänseleber, gebratene 251
— -Klößchen 504
— -Pastete (3) . . . . . . 262—264
— in Sulz 435
— -Wurst, lose 252
Gänsereste, Klosterspeise von 253
Gänseschwarz (2). 252. 253
Gar zu braten 172
Garnelen 341
— -Salat 488
— -Sauce 527
Garnieren siehe Verzieren.
Gartenkresse 495
Gasbratöfen 5
Gaskocher 4
Gasofen 4
Gebrannte Mandeln 598
Geflügel, Abschlachten desselben . . . 232
— Auslösen der Knochen 236
— Ausweiden desselben 233
— -Becher 285
— -Brei für Kranke 261
— Curry von 259
— Erkennungszeichen des jungen und alten 231
Geflügel, Farce von 517
— -Klößchen siehe Geflügelfarce . . 517
— -Pastete (2) 280
— Pflücken desselben 233
— -Ragout 243
— -Röhrchen 245
— Vorbereitung desselben 232
— vorzuschneiden 762
— Zeit zum Einkauf 232
— Zurichten desselben 234
Gefrorenes siehe unter Eis.
Gefüllte Eier 412
Gefüllter Kohlkopf 116
Gehirn siehe Hirn.
Gelatine . . . . 422—424
Gelee siehe Gallert.
Gemsbraten (2) 352
Gemspfeffer 352
Gemsrücken 352
Gemüse, Menge bei großen und kleinen Essen 16
— Abkochen derselben 81
— -Allerlei, gestürztes 102
— Anbrennen, Verfahren dabei . . 82
— Anrichten derselben 83
— Aufbewahren 11
— Aufwärmen derselben 82
— Bedeutung für die Ernährung . 800
— Bindungsmittel 82
— -Breisuppe (3) 60
— einzumachen in Fässern und Steinkrügen 675
— Fett zum 80
— gemengtes, mit Hammelfleisch . 107
— -Graupen für den täglichen Tisch 96
— junge, in Blechbüchsen 672
— junge, in Steintöpfen 675
— Misch-, spanisches 107
— Regeln beim Kochen . . 80—83
— -Schüsseln, Verzierung derselben . 14
— -Suppe 59
— und Fleischsuppe 56
Genfer Torte 554
— Sauce 525
Gerstenmehl-Suppe 62. 69
Gerstentee 722
Gerstenwasser 721
Geschlagene Milch 414
Gesellschaft, Anordnungen dazu . . . 766
Gesellschaftsgemüse von allerlei . . . 94
Gest siehe Hefe.
Gesundheitskakes 605
Getränke für Kranke . . . . 720—723
Gewürz-Extrakt an Ragouts . . . 32
— -Extrakte 35
— -Likör 743
— -Plätzchen 592

Seite
Gewürz-Sandtorte 570
— -Senf (2) 536. 537
Gewürznelken-Likör 743
Glace au four siehe gebackenes Eis.
Glaces panachées, mehrfarbiges Eis.
Glasieren 825
Glattbutt zu backen 329
— zu kochen 329
Gloriakochgeschirre 7
Glühwein 712
Göhde's Röstapparat 376
Goldbutt zu backen 329
— zu kochen 329
Goldwasser, Danziger 744
— -Gallert 440
Göttinger Speckkuchen 582
Grammklöße 507
Gramolata 825
Granat (Garnelen) 341. 448
— -Sauce 527
Granit-Emaille 7
Grapen, eiserner Kochtopf, siehe Töpfe.
Gratin, Rindfleisch- 167
— von Steinbutt 328
Gratinieren siehe Überkrusten.
Graupen 9
— -Gemüse 96
— -Schleim-Suppe 75
— -Suppe (5) 59. 68. 72
— — für Kranke (2) 75
— mit Zwetschen 419
— Mehl- 420
— mit saurer Sahne 420
Grieß 9
Grießmehl-Auflauf 374
— -Klöße 506
— — gebackene 512
— -Pudding 359
— -Pudding, Sauce 543
— -Suppe (2) 69. 72
Grießschnitten, schlesische 615
Grießtorte 557
Grilladen, Grillieren siehe Röstschnitten.
Grog 712
Große Bohnen siehe Dickebohnen.
Groseilles de Bar 634
Grude, Grudeherd 4
Grüner Kohl 118
Grünkorn-Suppe 64
Grütze 9
— Buchweizen-, Abendessen . . . 420
— rote 450
Grützwurst 689
Gugelhupf, siehe Topf- oder Napfkuchen.
Gulasch, ungarisches Nationalgericht . 160
Seite
Gurken einzumachen (10) . 624. 657. 658. 665—668
— -Bowle 717
— gefüllte 103
— Gemüse- 103
— geschmorte 102
— illustrierte 501
— -Salat (2) 497. 500
— — einzumachen 669
— -Sauce von frischen G. 527
Guß zu Obstkuchen 551
— zu Torte 551

H.

Haché siehe Hacksel.
Hachieren 825
Hacksel statt Fleischwurst 169
— Nieren- zum Kalbsbraten . . . 177
— von Suppenfleisch oder Braten . 170
— von Wild 230
Hafergrütz-Suppe (3) . . . 47. 73. 75
Hafermehl-Suppe 62
Haferschleim für Kranke 721
Hagebutten einzumachen (2) . . 639. 655
— -Kompott 482
— -Likör 744
— -Mus (2) 640
— -Sauce 543
— -Suppe 77
Hähnchen zu braten 240
— -Curry 259
— -Frikassee, feines 242
— gebackene, in Sauce 241
— Menge bei großen und kleinen Essen 17
— -Pastete (2) 272
— -Ragout 243
— -Salat 485
— in Sulz 434
Hähnel, Back- 242
Halbeis nach Prinz Friedrich . . . 445
Haloren-Kuchen 584
Hamburger Aalsuppe 51
— Fleischsalat siehe Geflügelsalat von Resten 486
— Klöße 513
— Rauchfleisch 698
— — Sauce 538
Hammel, Fleischstücke desselben . . . 198
Hammelbraten, Lied ohne Worte von . 205
— -Carree mit Tomatensauce siehe Hammelrücken als Mittelgericht 199
— Lammbraten 200
— Lammrücken 200
— Ragout von 204
Hammelfleisch, Curry von 204

Seite

Hammelfleisch, Böhmerfleisch 203
— =Frikassee (2) 202
— gedämpftes 202
— =Gemüse mit 107
— mit Kartoffeln 134
— Pilaw von H. 162
— Pie von 273
— =Ragout (2) 203. 204
— =Reste mit Gurken 204
— — Karlsruher 204
— Röstschnitten von 204
— =Suppe 47
— mit Weißkohl 115
Hammelkeule (3) 199. 200
— à la bretonne, H. mit weißen Böhnchen.
Hammelrippchen 201
— à la milanaise, Hammelrippchen mit Makkaroni und Trüffeln.
— en papillotes, H. in Papierhülsen.
— à l'italienne, H. nach italienischer Art.
— à la Soubise, H. mit Zwiebelbrei.
— kalte 201
— im Ofen gebacken 201
— auf dem Rost 201
— mit Zwiebelmus und Parmesankäse 201
— (Lammrippchen) für Kranke . . 205
Hammelrücken wie Wild (2) . . . 198
Hanauer Brezeln 593
Handkäse 736
Haricots verts siehe junge grüne Bohnen.
Harzer Eierkuchenspeise 396
Haschee siehe Hacksel.
Hase, Abziehen desselben 223
— in Gallert 430
— gedämpfter 226
Haselhuhn zu braten 255
— in Büchsen einzumachen . . . 256
Haselhühner=Pastete 265
Haselnußpudding 458
Hasenbraten, Menge bei großen und kleinen Essen 17
— im Ofen 225
— am Spieß 225
Hasengerippe, Suppe von 54
Hasenpastete 268. 269
— kalte 277
Hasenpfeffer 226
— =Suppe 50. 53
Häuptel=Salat siehe Kopfsalat.
Hausbrottörtchen 604
Hausenblase 422
Haushofmeisterbutter 22

Seite

Haxel, Kalbs= 193
Hecht und Aal 310
— blau zu kochen 306
— in Eiersauce 309
— auf englische Art 307
— Farcespeise von 311
— farcierter 308
— Filet von 302
— =Frikassee 310
— gebackener 308
— — mit saurer Sahne 309
— gedämpfter 307
— gespickter, sächsischer 307
— =Krusteln 311
— mit Parmesankäse und Zwiebeln . 308
— =Pastetchen 275. 282
— auf sächsische Weise 307
— =Salat 487
— =Sauce 525
— mit Sauerkraut 120
— =Schnitten mit feinen Kräutern . 310
— =Schüssel siehe Sauerkraut mit Hecht 120
Hederich 85
Hefenklöße mit Mehl 512
Hefenkolatschen 589
Hefenteig 546. 550
Heidelbeer=Auflauf 379
— =Gelee 639
— =Kompott (2) 472
— =Pfannkuchen 399
— =Torte 567
— =Wein 741
Heidelbeeren einzumachen . . . 639. 655
— zu trocknen 670
Heilbutt zu kochen 325
— zu backen 325
Helenenkuchen 573
Helgoländer Frühstücksspeise 725
Henneberger Waldklöße 510
Herbstrüben 110
Herbstwurzeln (2) 106
Herd 3
Heringe, frische, zu backen 337
— gebratene 337
— frische, erkennen und vorbereiten . 27
— — zu kochen 337
— geröstete mit Senfsauce 337
— zu marinieren 338
— gesalzene, zu backen 338
— — zu räuchern 338
— Pfannen= 338
— mit Remouladensauce 339
— zum Tee 339
— wie Neunaugen zu bereiten . . 338
— mit Weißkraut 337
Herings=Auflauf 383
— =Creme 339
— =Kartoffeln 127

Seite
Herings-Rollen 339
— -Salat (2) 489. 490
— -Sauce 526
— — kalte 537
Herzkohl siehe Wirsing.
Hetschen siehe Hagebutten.
Heukisten als Selbstkocher 4
Heußischer Brat- und Backapparat . . 5
Himbeer-Creme 465
— -Eis 444
— -Essig 633
— -Gelee 633
— -Kaltschale. 78
— -Kompott 472
— -Likör 744
— -Mus 633
— -Saft (2) 633
— -Sauce 542
— -Schaum 465
Himbeeren einzumachen . . . 630. 633
Himmlischer Trank 717
Hippen (2) 608. 609
Hirn-Klöße 505
— -Wurst 689
Hirschkeule, Menge bei großen und kleinen Essen 17
— zu braten 227
— -Klops 228
— Verwendung 227
Hirschpastete siehe Wildpastete.
Hirschpfeffer 228
Hirschziemer im Ofen 227
— mit Kruste 227
— am Spieß 227
Hirse in der Form für Kranke . . . 420
Hobelspäne 596
Hodge-Podge, schottische Suppe . . 66
Hohenzollern-Küchlein 594
Hohe Rippe 144
Hohlhippen siehe Hippen 608
Holländische Brezeln 603
— Hylikmaker 603
— Kohlkuchen 118
— Moppen 603
— Sahnespeise 458
— Sauce 527
— Waffeln 609
Holländischer Punsch 709
Holsteinische oder Travemünder Sauce 527
Holsteiner Schnitzel 182
Holundermilch, kalte 79
Holzfeuerung 4
Holztauben 248
Honigkuchen 603
Hopfen-Gemüse 85
— -Salat 496
Hoppelpoppel, kalter und warmer . . 712
Seite
Hors d'œuvre siehe Eingangsgericht.
Huchen siehe Lachs.
Huhn, Menge bei großen und kleinen Essen 16
— mit Perlgraupen 245
— in Reis 246
— mit schwarz-weißer Sauce . . . 246
— mit Tomaten 246
— im irdenen Topf 246
Hühner-Curry 259
— -Frikassee mit Krebsen in Reis . 243
— — mit Reisring 244
— junge, mit Sauce 244
— -Krusteln 244
— -Mayonnaise mit Gallert . . . 434
— -Pastete siehe warme Pastete von Hähnchen 272
— -Reste, Mischgericht von . . . 245
— -Soufflee 244
— -Suppe 47
Hummer, amerikanischer 340
— en bellevue siehe kalter H. auf Fleischsulz.
— -Frikassee 341
— kalt mit Remouladensauce . . . 341
— zu kochen 340
— -Mayonnaise 535
— -Salat 487
Husarenessen 194
Hylikmaker, holländische 603

J.

Jagdessen 771
Jagdfrühstück 772
Jäger-Kohl 115
— -Weinpunsch 709
Jakobiner-Suppe 55
Jam siehe Fruchtmus.
Jan im Sack 417
Japansoja 32
Jardiniere 826
Jenny-Lind-Punsch 710
Illustrierte Gurken 501
Imperial-Punsch 707
Indischer Pudding 368
— Sherrytrank 719
Ingwer 623
Johannisbeer-Auflauf 379
— -Creme 465
— -Essig 742
— -Gelee (3) . . . . . . 634—636
— -Gelee von schwarzen Johannisb. 637
— -Kompott 471
— -Likör 744
— -Pfannkuchen 397
— -Saft (2) 636
— -Sauce (2) 542

Seite
Johannisbeer-Torte 562
— -Wein 740
Johannisbeeren einzumachen (2) 630. 634
— mit Mohrrüben 638
—, schwarze, einzumachen 637
— zum Nachtisch 472
— Johannislauch zu kochen . . . 99
— Irdenes Geschirr 7
— Irish Stew von übriggebl. Braten 169
— Isländisch Moos 722
Italienische Eier 727
— Polenta 384
— Senffrüchte 660
— Steinbutt 328
— Zanderschnittchen 314
Italienischer Sterz 420
Julienne-Suppe siehe Gemüse-Suppe.
Jus 826
— -Pastetchen 282
— -Suppe siehe schnellgemachte Rindfleischsuppe 42

K.

Kabeljau mit Austern 321
— frischer 317. 320
— -Rollen 321
— zu schmoren 320
— -Schwanz zu backen 320
Kabinett-Pudding (2) 359. 360
Kaffee, Brennen desselben 702
— -Brezel 585. 593
— -Creme 460
— als Getränk 704
— -Kuchen siehe Butterkuchen.
— — portugiesischer 575
— Mahlen desselben 703
— -Maschinen 704
— und Selterswasser 722
— -Sorten 702
— -Trichter 704
— Waschen desselben 703
— -Zusatz 703
Kaiserspargel 89
Kaisersuppe 50
Kakao 722
Kakes, englische 605
— Gesundheits- 605
Kalb, Fleischstücke desselben 174
Kalbfleisch-Bällchen 194
— Farce von 517
— Frikandeaus siehe Keulenstücke.
— -Frikassee (2) 184
— in Gallert (2) 432. 433
— gerolltes 190
— Herrenessen von 180
— -Klöße 504
— -Krusteln 195
Seite
Kalbfleisch-Pastete (4) 272. 278. 280. 281
— Pie von 273
— -Reste 195
— -Rollen in Gallert 436
— -Rundstückchen 189
— -Suppe (2) 45. 55
— mit Wacholder 179
— -Wurst, farcierte 190
Kalbsbraten, aufgewärmter 196
— Berggericht von 194
— in Buttermilch 177
— eingeschnittener 195
— Fleischbällchen von 194
— Husarenessen von 194
— Nierenhacksel zu 177
— Plattenring von 194
— -Pudding 368
— -Ragout 196
— Reiskuppel von 195
— -Reste, Frühstücksgericht . . . 728
— Röstschnitten von 194
— -Salat 491
— -Speise, weiße 730
— im Topf 176
— als Wickelbraten 176
Kalbs-Brieschen 30
Kalbsbrust, gefüllte 178
— gedämpfte 178
Kalbsbrustspeise 179
Kalbsfüße, gebackene (2) . . . 190. 191
— zu Gallert 422
Kalbshaxel 193
Kalbshirn, Ragout von 186
Kalbskeule im Ofen 175
— am Spieß 175
— glasierte siehe Kalbsbrust, kalte . 178
Kalbskeulenstücke (Frikandeaus) . . . 180
— auf Jägerart 181
— Mischgericht 726
Kalbskopf, gebackener 189
— gekochter 188
— au naturel siehe gekochter K.
— -Pastete 271
— -Ragout (2) 186. 189
— -Sauce 530
— -Sülze 189
— -Suppe 46
— wie Schildkröte (en tortue) . . 187
— à la vinaigrette siehe kalter K. mit Essig und Öl.
Kalbsleber (5) 191. 192
— -Ragout 192
Kalbsmilch siehe Midder.
Kalbsniere, Krusteln von 181
— sautierte = gedämpfte K.
— -Hacksel 177
Kalbsnieren-Pastetchen . . . 177

Seite
Kalbsnieren-Schnitten 193
Kalbsnuß auf Jägerart 181
Kalbsrippen, gedämpfte 182
— gebratene (3) 183
Kalbsröllchen, gefüllte 185
Kalbsrücken 176
— mit allerlei Gemüsen 176
— mit allerlei Saucen 176
Kalbsschnitzel (2) 182
— — glacierte, für Kranke . . . 196
Kalbsstück für Kranke 196
Kalbszunge für Kranke 197
Kalte Ente 717
Kalter Fisch 731

Kaltschalen.
— Apfelsinen- 78
— Aprikosen- 78
— Bier- 79
— Bier- in Gläsern 717
— Buttermilch 79
— Erdbeer- und Himbeer- 78
— Holundermilch- 78
— Kirsch- 78
— Milch- 71
— von saurer Milch 79
— Sago- oder Reis- 78
— von geschlagener Sahne 79
— Wein- 78
— westfälische 79

Kammstück 144
Kandieren der Früchte zu verhindern . 625
Kanapees (Sardellenschnitten) . . . 336
Kaneel siehe Zimt.
Kaninchen-Braten (2) 207
— -Frikassee 208
— -Koteletten 209
— -Ragout (K.-Pfeffer) 208
— -Suppe (2) 206
— Töten, Abziehen, Ausweiden und Zerlegen desselben . . 205. 206
Kapaun, Menge bei großen und kleinen Essen 17
— zu braten 240
— -Frikassee, feines 242
— in Gelee 433
— gedämpfter 240
— gefüllter, in Gallert 433
— -Reste, Auflauf von 240
Kapern-Sauce zu Fisch 524
Kappus siehe Kohl und Sauerkraut.
Kapuzinerkresse einzumachen 662
Karausche 304
Karbonaden siehe Rippen.
Kardinal-Extrakt 713
Karlsbader Kaffeegewürz 704
Karlsruher Hammelfleischreste . . . 204
Karmeliter-Kuchen 576

Seite
Karotten siehe Wurzeln.
— à la crème siehe junge Wurzeln mit weißer Sahnensauce.
— au jus siehe junge Wurzeln.
Karpfen und Aal 301
— bemooster 303
— in Bier siehe Karpfen mit polnischer Sauce 300
— blau zu kochen 299
— -Filet 302
— ganz zu backen 302
— gefüllter 301
— kalter, mit Sauce . . . 300. 302
— marinierter 303
— mit polnischer Sauce 300
— à la polonaise siehe K. mit polnischer Sauce.
— mit Rotweinsauce 300
— ungarischer 302
Kartäuser-Klöße 406. 509
Kartoffel-Auflauf 376
— -Bällchen 135
— -Berg von Überresten 132
— -Klöße (4) 508. 510
— -Kuchen 582
— Labskaus 133
— -Mehl, Anwendung 19
— -Mus 130
— — gebackenes 130
— -Muscheln zum Verzieren . . . 508
— Nudeln 136
— Pfannkuchen (3) 403. 404
— -Pfannkuchen mit Mehl . . . 401
— -Pudding 364. 365
— -Puffer siehe Kartoffel-Pfannkuchen.
— -Sago 9. 20
— -Suppe 72
— -Salat (3) 493. 494. 495
— -Scheiben, geschmorte 134
— -Schlangen 129
— -Schnee 130
— Spanisch Frikko 134
— -Spatzen 131
— -Speise von Fleischresten . . . 136
— -Stärke 9
— -Stückchen auf Seemannsart . . 134
— -Suppe (5) 57. 58
— -Torte 557
Kartoffeln, Anna- 129
— und Äpfel 134
— aufzubewahren 11
— Band- 136
— und Birnen 135
— mit Buttermilch 130
— à la crème s. K. mit Rahmsauce.
— Curry- 131
— eingekrustete 128

Seite
Kartoffeln, Figaro= siehe Prinzeß=K.
— gebackene mit Bratwurst . . . 131
— gebackene, mit Käse 133
— gebratene 128
— — mit Äpfeln 129
— — mit Rührei 129
— roh gebratene 129
— gefüllte 133
— mit Hammelfleisch 134
— Herings= 127
— zu kochen 126
— Pell= 136
— feine Petersilien= 127
— Pfannkuchen von Mehl und übriggebliebenen Kartoffeln . . . 403
— Prinzeß= 132
— Röst= 137
— mit verschiedenen Saucen . . . 127
— saure 128
— in der Schale (Pell=) 136
— Schinken= 132
— mit Schweinsrippe und sauren Äpfeln 131
— =Spionskopf 133
— und frische Zwetschen 135
— und getrocknete Zwetschen . . . 135
— mit Zwiebeln gestovt 127
Käse=Auflauf 384
— =Bereitung 736
— =Eier 726
— Hand= 736
— =Klößchen 508
— Koch= 737
— =Kuchen, schlesischer 582
— =Milch, zerrührte 414
— =Nudeln 419
— =Pasta 737
— Quark= 736
— =Röhrchen 594
— Sahnen= mit Kümmel 736
— =Schnittchen 735
— =Souflee siehe Käse=Auflauf . . 384
— =Stangen 594
— in Sulz 733
Kasseler Rippspeer 212
Kastanien=Auflauf 381
— =Brei 106
— echte 105
— =Pudding 358
— =Sauce 530
— vorzurichten 31
Kathar.=Pflaumen, getrocknet, in Kognak 627
Katzenfisch 325
Kaulbarsch mit Zitronensauce . . . 305
— blau gekocht 306
— Suppe von 306
Kaviar und Kiebitzeier 733
Kaviarschnittchen 336

Seite
Kedinger Klöße 514
Kenzinger aufgerollter Kuchen . . . 569
Kerbel=Suppe 65
Kerbelrübchen 110
Keulenstücke (2) 180. 181
— auf Jägerart 181
— von Hirsch 227
Kiebitz=Eier 409
— und Kaviar 733
Kirsch=Auflauf 378. 379
— =Brot 616
— =Brötchen 406
— =Creme 464
— =Kaltschale 78
— =Klöße 512
— =Kompott (2) 471. 482
— =Kreide 638
— =Krusten siehe Meraner Kr. . . 406
— =Likör 744
— =Limonade für Kranke 723
— =Mus 638
— =Pastete 277
— =Pfannkuchen 399
— Saft 638
— =Sauce 543
— =Sorbet 719
— =speise siehe Auflauf von sauren Kirschen 378
— =Suppe (2) 76
— =Torte 562
Kirschapfel=Gelee 646
Kirschen einzumachen (6) 626. 630. 637. 638. 654
— saure, mit Schlagsahne 460
— getrocknete 482
Klaben, Bremer 583
Klar siehe Eiweiß.
Klare für Fleischspeisen 26
— mit Hefe 25
— ohne Hefe 26
Kleist siehe Glattbutt.
Klippfisch 317
Klopfen des Fleisches 139
Klops, feine 158
— von Hirsch 228
— von Schellfisch 324
— von Schweinefleisch 218
Klosterspeise von Gänseresten 253

Klöße. Im allgemeinen . . 502. 503
— zu Aal= und Krebssuppen . . . 503
— abgebrannte, mit Backobst . . . 514
— ägyptische 509
— Apfel= 512
— Dampfnudeln (2) 511
— Dampfnudeln zu backen 512
— Dumplings 513
— Eier= 506

Seite

Klöße.
— feine, zu gleichen Teilen 514
— von übrig gebliebenem Fleisch . 503
— von Flußfischen 503
— Gänseleber- 504
— gebackene, zu Obst 511
— Gramm- 507
— Griesmehl- 506
— — gebackene 512
— Hamburger 513
— Hefen-, mit Mehl 512
— Henneberger Wald- 510
— Hirn- 505
— Kalbsleber- 515
— Kartäuser- 406. 509
— Kartoffel- (4) 508. 510
— Kartoffelmuscheln 508
— Käse- 508
— Kedinger 514
— Kirsch- 512
— Knödel, Tiroler 516
— Knöpflein, grüne 505
— Kohl- 516
— Kraut- 516
— zu Krebs- und Aalsuppen . . . 503
— Leber- (2) 515
— Mais- 515
— Mandel- 507
— Mark- (2) 506. 507
— Markcroutons 508
— Mehl-, große 514
— — zur Suppe 507
— Midder- 504
— Mohn-, schlesische 512
— Parmesancroutons- 508
— Rindfleisch- 504
— Schaum- 509
— Schinken- 516
— Schlesische Mohn- 512
— Schwamm- (2) 504. 505
— Schwammnudeln 505
— zu braunen Suppen 503
— Süddeutsche Leber- 515
— Suppen- (2) . . . . . . 504—507
— Tiroler Knödel 516
— nach Villeroi 507
— Wald-, Henneberger 510
— Weißbrot- (3) 506. 509
— Weißbrot- und Mehl- (2) . 513. 514
— Zwieback- 506

Kloßbrühe, Suppe davon 74
Kluftstück 144
Knackwurst, Frankfurter 220
— feine, zu machen 685
Knappkuchen, Mandel- 574
Knoblauchgurken 666
Knoblauchwürstchen zu machen . . . 684
Knochen-Suppe 54
Knödel siehe Klöße.
Knollen-Ziest 111
— — Salat von 496
Knöpflein, grüne 505
Knüppeltorte, ostfriesische 567

Seite
Knurrhähne, eingelegte, — gebratene . 334
Kochgeschirre 6
Kochherde, Kochmaschinen 3
Kochkäse 737
Kohl, aufzubewahren 12
— -Bombe 117
— brauner 118
— — Aufwärmen 82
— — auf Bremer Art 118
— Brüsseler siehe Rosenkohl.
— kurzer 119
— grüner 118
— chinesischer 87
— geschnittener, auf westfäl. Art . . 119
— Jäger- 115
— -Klöße 516
— -Kopf, gefüllter (2) 116
— -Köpfchen, kleine 117
— — -Reste 117
— Kümmel- 84
— -Kuchen 117
— römischer 88
— Rosen- 112
— roter 113
— — einzumachen 663
— -Rüben 111
— -Salat (3) 498. 499
— Savoyen- siehe Wirsing.
— Schmalz- oder Butter- 90
— Sprossen- 85
— -Suppe 57
— weißer (3) . . . 82. 114. 115. 116
— — einzumachen 679
— Wirsing- 113
Kohlehydrate 801
Kohlfisch 324
Kohlrabi 97
— gefüllte 97
— in der Erde (Kohlrüben) . . . 111
— aufzubewahren 12
Kokosnußbutter 10
Kolatschen (3) 589
Kompott, buntes, einzumachen . . . 656
Kompotts siehe Dunstfrüchte.
Konfitüren siehe Zuckerfrüchte.
Königin-Suppe (2) 48
— falsche 48
Königs-Äpfel 477
— -Kuchen 575
— -Punsch, polnischer 709
Königsberger Marzipan 552
Kopfsalat 496
— als Gemüse 96
Korinthen-Kuchen 573
— -Platz 586
— -Pudding 361
— zu reinigen 34

Seite
Kornsalat 500
Koteletts siehe Rippen.
Koteletts von Rebhuhn für Kranke . 260
— gehackte von Schweinefleisch . . 217
Koteletten=Sauce 526
Krabbensalat 488
Krackelinge, holländische 603
Kraftmittel für Suppen 40
Kraft=Omelette 394
— =Sauce, braune 522
— — weiße 522
Kraftbrühe, braune, zu Ragout . . 26
— gute (Coulis) 522
— weiße 26
Kraftsuppe von Nudel= oder Kloßbrühe 74
Kramtsvögel, Menge bei großen und kleinen Essen 17
— zu braten 258
— in Büchsen einzumachen 258
— =Pastete (2) 270. 283
— Salmi von (2) 258. 259
— =Suppe 54
Kranke, Getränke für . . . . 720—723
Krankenspeisen siehe am Schluß jedes Abschnittes sowie Register der Krankenspeisen . . . . 753—756
Kränze von Blätterteig 577
Krapfen (Kräpeln) siehe Schmalzgebäck 612. 614
Krapfen von Fischresten 335
Kraut siehe Kohl.
Kraut siehe (Äpfel=, Birn=)Mus oder Brei.
Kräuter=Butter 538
— eingekochte, zu Saucen 33
— =Schnittchen 734
— =Suppe für Kranke 67
Krautklöße 516
Krebs=Butter 21
— =Pasteten (2) 282
— =Pudding 369
— =Sauce zu Fisch 527
— — zu Blumenkohl 531
— =Suppe 50
Krebse, Krebsnasen gefüllte 519
— zu kochen 341
Kresse=Salat 495
Kringel, Celler 594
— Elberfelder 585
— Sahne= 604
— schwäbische 593
Kronsbeeren siehe Preißelbeeren.
Kröpfli, gefüllte Schweizer 589
Krustaden zu Pastetchen . . . 280. 283
Krusten, Meraner 406
Krustenpastetchen siehe Semmel=Pasteten, römische P.
Krusteln von Hecht 311
— von Hühnerfleisch 244
— von Kalbsmidder 182
— von Kalbfleisch 195
— von Kalbsniere 181
— nach der Mode 166
Krustenpudding, russischer 457
Kuchen siehe unter Backwerk.
Küchli, Züricher 615
Küken siehe Hähnchen.
Kuhblumen=Gemüse 86
Kukuruz siehe Mais.
Kümmel=Kohl 84
— =Pfannkuchen 400
Kunzesche Schnellbrater 5
Kupfer=Geschirr 7
Kürbis einzumachen (2) 652. 656. 660. 666
— =Gemüse siehe Gurken=.
— zu trocknen 671
Küsterkuchen 575

L.

Laberdan 317. 319
Labskaus 133
Lachs à la béarnaise siehe Lachs zu kochen.
— in Gallert 429
— à la hollandaise siehe Lachs zu kochen.
— zu kochen 293
— mit Kräutern 294
— marinierter 294
— Menge bei großen und kleinen Essen 16
— =Pastete 276
Lachsforelle 299
Laitue siehe Kopfsalat.
Lamm=(Braten rc.), siehe Hammel.
Languste 341
Lauch, Johannis= 99
Leber vom Kalbe (5) 191
— =Abfälle als Frühstücksgericht . . 192
— =Farce 517
— =Klöße (2) 515
— Minuten= 727
— =Pudding 370
— =Ragout 192
— =Wurst (3) 685. 687
— — Trüffel= 686
Lebkuchen (2) 602
Leckerli, Baseler 602
Legieren siehe Binden, Abziehen.
Leguminosenmehl=Suppe 62
Leipziger Allerlei 91
— Punschauflauf 381
Lende 144

Seite
Lengfisch 325
Lerchen 258
Liebesäpfel siehe Tomaten.
Liebestorte 563
Lied ohne Worte 205

Liköre. Im allgemeinen 742
— Curaçao 743
— Erdbeer=, französischer 743
— Gewürz= 743
— Gewürznelken= 743
— Goldwasser, Danziger 744
— Hagebutten= 744
— Himbeer= 744
— Johannisbeer= (schwarze) . . . 744
— Kirsch= 744
— Nuß=, französischer (2) 743
— Quitten= 744
— Vanille= 744
— Zimt= 743

Likör=Gallert, französische 440
Limonade (2) 717. 720
Limone siehe Zitrone.
Linsen (2) 124
— =Suppe (2) 63. 64
Linsenmehl=Suppe 62
Linzer Torte 560
Lippstädter Geschirr 8
Lloydsalat 498
Löwenzahn=Gemüse 86
Lübecker Marzipan 552
Lüftlein für Kranke 594
Luftspeck zu machen 697
Lummer, siehe Filet.

M.

Maccaroni siehe Röhrnudeln.
Macedoïne siehe Mischgemüse.
Mac Kinley=Pudding 369
Madeira=Sauce 526
Magdalenenkuchen 572
Maggis Speisenwürze 36. 521
Magister, schwarzer 383
Mai=Fisch zu braten 326
— — zu kochen 326
Mailänder Apfelkuchen 578
— Rehrippchen 228
— Rinderbraten 151
— Schnitten 590
Maipieren zu kochen 315
Mairüben 95. 110
— mit Hammelfleisch 95
Mais (2) 102
— =Brei 420
— in Essig einzumachen 661
— =Klöße 515
— auf schwäbische Weise 102

Seite
Mais=Suppe 73
Maismehl 20
— =Pudding 453
Maisstärke 9
Maiwein (Maitrank) 715
— gefrorener 716
Maizena siehe Maismehl.
Makrelen zu kochen 333
Makronen (3) 599
— =Auflauf 372
— =Creme 462
— Gewürz= 599
— =Kuchen 576
— =Pfannkuchen 399
— =Schaumtorte 559
— Schokolade= 599
Mandel=Berg 576
— =Creme 462
— — dreifarbige 462
— =Dütchen siehe Hippen.
— =Klößchen 507
— =Knappkuchen 574
— =Kränze 606
— =Milch 720
— =Nüsse 600
— =Plätzchen 591
— =Sauce 541
— Schnitten 405. 595
— =Späne 595
— =Speckkuchen 575
— =Sulz (2) 456
— =Torte (2) 555
Mandeln, gebrannte 598
— Farce mit 519
— gesalzene 598
— Muskaziner 598
— reiben und stoßen 33
Mangold 88
Mannheimer Apfelkuchen 578
Maquereau siehe Makrele.
Maränen zu kochen 312
Margarine 10
Marinade (Beize) siehe Würzbrühe.
Marinierte Eier 412
Markcroutons 508
Mark=Klöße (2) 506. 507
— =Schnitten s. Markcroutons.
Marmelade siehe Fruchtmus.
Maronen siehe Kastanien.
Marschall=Niel=Bowle 716
Marschalls=Törtchen 588
Marseiller Torte 553
Marzipan (2) 552
Maskieren 826
Masthuhn 240
— Menge bei großen und kleinen Essen 17

Seite
Matelote siehe Aal und Karpfen . . 301
Maulbeer-Kompott 472
Maulbeeren einzumachen 648
Mayonnaise (2) 534. 535
Mazarinpastetchen siehe Becherpastetchen 284
Mecklenburger Punsch 710
Mecklenburgische Blutwurst 688
— Grützwurst 689
— Preßwurst 690
Meerbarbe 327
Meerkohl 90
Meerrettich-Sauce 529
— — kalte (2) 537
Mehl aufzubewahren 9
— Beschaffenheit 9
— braun zu machen 19
— -Gräupchen zu kochen 420
— -Kloß, großer 514
— -Klöße zur Suppe 507
— -Pfannkuchen (3) 401
— -Pudding (2) mit Hefe 365
— -Püt, Hildesheimer 418
— zu schwitzen 19. 520
— -Speise von Nudeln 384
— — für Kranke 386
— -Suppe (2) 74
— und Weißbrot-Pudding 365
Melde (Melle) 85
Melone einzumachen (2) . . . 648. 655
— gefrorene 480
Melonen-Kompott 479
Melonenkürbis 660
Menge der Zutaten bei großen und kleinen Essen 16
Menu siehe Speisenfolge.
Meraner Krusten 406
Merlan siehe Weißfisch.
Mettwurst, westfälische 684
— zu braten 219
Midder 187
— für Kranke (2) 197
— -Klöße 504
— -Krusteln 182
— -Pasteten 280
— -Pudding für Kranke 197
— -Suppe 46
— vorzubereiten 30
— nach Villeroi 187
Miesmuschel 343
Mijorieren 826
Mikado-Salat 492
Milch, dicke (Käsemilch, Barkäse) . . 414
— geschlagene 414
— — saure 79
— -Brötchen zu backen 618
— -Kaltschale 71
— -Pudding aus saurer Milch . . 455

Seite
Milch-Sauce z. Pottgebeutel 541
— — säuerliche 533
— -Suppe (7) . . . . 71—73
Mince-Pie, engl. Pastetchen . . . 286
Minutenfleisch 162
Minutenleber 727
Mischgemüse, spanisches 107
— Sommer- 94
Mischgericht 726
— von Hühnerresten 245
— von Karpfen und Aal 301
Mittel-Gericht 770
Mixed Pickles (2) 656. 662
Mockturtle-Pastete 271
— -Ragout 186
— -Suppe (2) 52
Mohn-Klöße 512
Mohnöl 10
Möhrentorte 557
Mohrrüben, Möhren s. Wurzeln.
Molke für Brustkranke 721
Mönch und Nonne 734
Mondamin siehe Maismehl.
Moos, Isländisches 722
Moosbeeren einzumachen 648
Moppen, holländische 603
Morchel-Sauce 523
Morcheln als Gemüse 105
— vorzurichten 29
Morellen einzumachen 655
Mosaikbrot 731
Möwen-Eier 409
Muränen zu kochen 314
Mürbebraten siehe Filet.
Mürbeteig 546. 550
Muschel-Salat 488
Muscheln zu kochen 342
Muskatblüte 33
Muskatnelken 33
Muskaziner Mandeln 598
Mustardi 660
Mutton-chop siehe geröstete Hammelrippe.
Mutzemändelchen, Cölner 615

N.

Nachlese (Blindhuhn) 101
Nachspeise 770
Nährgeldwert 804
Nährsalze 801
Nährstoffe 800
Nahrungsmenge 802
Nahrungsmittel 802
Napfkuchen (3) 585. 586
— Pariser 586
Nationalpudding 360

Seite
Naumannsche Gewürzextrakte . . . 36
Naumburger Stollen 583
Neckar=Pudding 367
Nektar=Sorbet 718
Nelkenpfeffer 33
Nesselroder Eispudding 445
Neunaugen zu marinieren 315
Nickel=Geschirr 7
Nienburger Biskuit 571
Nieren=Fett 24. 10
— — =Pudding 358
— =Hacksel zum Kalbsbraten . . . 177
— =Pastetchen 177
— =Schnitten 193
Nocken, Nockerln (längliche Klöße) siehe Klöße.
Nonnen=Auflauf 374
Nordseeschnittchen 733
Norwegische Stachelbeertorte 561
Nudel=Auflauf 384
— =Pfannkuchen 401
— =Suppe (2) 72. 74
Nudeln 418
— zu backen 401
— Dampf= (2) 511
— Kartoffel= 136
— Käse= 419
— Mehlspeise von 384
— Röhr= 387. 388
— Schinken= 389
— Schwamm= 505
Nudelteig mit Schinkenresten . . . 389
Nürnberger Lebkuchen 603
Nuß (Fleischstück) 144
— =Likör (2) 743

O.

Obers siehe Sahne.
Oberschale beim Rind 144
Oberschenkel beim Rind 144
Oberweiche beim Rind 144
Obst aufzubewahren 12
— Bedeutung für die Ernährung . 800
— =Essig 741
— zu Kompotts 468
— =Kuchen (2) 577
— =Pastete 277
— =Pfannkuchen 396
— =Pudding 367
— =Suppe . . . . 75—79
— =Wein . . . . 738—741
Ochsenfleisch usw. siehe Rindfleisch usw.
Ochsenhas siehe Filet.
Ochsenmaulsalat 492
Ochsenschwanzsuppe (2) 44. 45
Ochsenzunge, Menge bei großen und kleinen Essen 17
Seite
Ochsenzungensuppe 44
Ohrfeige 392
Oliven=Öl 10
— =Sauce 526
Ölkrapfen 614
Omelette 393
— aux confitures siehe Eierkuchen mit eingemachten Früchten.
— aux fines herbes, Eierkuchen mit feinen Kräutern.
— au naturel, Eierkuchen.
— von Fleischresten 394
— Kraft= 394
— von Round of Beef 153
— Schaum= 393
— soufflée siehe Eier=Auflauf.
— von Weißbrotschnitten 394
Onkel=Toms=Pudding 363
Orleans=Sauce 523
Osmose=Apparat 122
Osnabrücker Apfelkuchen 565
Osterschnecken 607
Ostertorte 556
Ostfriesische Knüppeltorte 567
Ottersberger Rüben 110
Oxtailsoup siehe Rinderschwanzsuppe.

P.

Palmin 10
Panade 266. 826
Panhas zu braten 172
— zu machen 691
Panieren siehe Einkrusten, Einbröseln.
Pannfisch 319
Papinscher Topf 37
Paprikan, ungarisches Gericht . . . 185
Paradiesäpfel 471
Parieren 826
Pariser Kardinalextrakt 713
— Napfkuchen 586
— Sauce 539
Parmesancroutons 508

Pasteten. Im allgemeinen . . . 262
— Aal= 275
— Apple-Pie 277
— Auerwild= 851
— Austern= 281
— Becher= 284
— Blind= 271
— englische (Mince-Pie) 286
— — Fleisch= 272
— — von Rhabarber 277
— — von Obst 277
— von Farce 272
— Feldhühner=, kalte 278

Seite

Pasteten.
— Fisch- (2) 274. 275
— von verschiedenen Fleischarten . . 269
— Fleisch-, englische 272
— von Fleischresten 284
— von Flußfischen 274
— Froschschenkel- 349
— Gänseleber- (3) . . . . . 262—264
— Geflügel-Becher 285
— Geflügel- (2) 280
— -Gewürz 262
— von Hähnchen oder Tauben . . 272
— Hähnchen- mit Schinkenfarce . . 272
— von Haselhühnern 265
— von Hasen 269
— Hasen-, kalte 277
— von Hechten und Krebsen . . . 282
— Jus- 282
— Kalbfleisch- (3) . . 272. 278. 280. 281
— Kalbskopf- (Mockturtle) . . . 271
— Kirschen-, englische 277
— kleine zu backen 279
— von Kramts- oder anderen kleinen Vögeln (2) 270. 283
— Krebs- (2) 274. 282
— Krustaden zu 280
— Lachs- 276
— Mazarin- siehe Becher- 284
— Midder- 280
— Mince-Pie 286
— Mockturtle- 271
— Nieren- 177
— Obst-, englische 277
— Pfauen- 350
— Pflaumen-, englische 277
— Picnick- 279
— Pie 273
— von Pökelzunge 387
— mit feinem Ragout . . . 267. 281
— Reb- oder Feldhühner- 278
— Reis- 283
— von Rhabarber 277
— von Rindslende 267
— von Röhrnudeln und Pökelzunge 387
— von Röhrnudeln mit Schinken und Käse 387
— römische 285
— russische 276
— Sardellen- siehe Stettiner Sardellen-Kanapees 336
— von Schinken 274
— von Schinkenresten mit Nudelteig 274
— Schnepfen- siehe Pastete von verschiedenen Fleischarten . . . 269
— Schüssel- von Hasen oder Wildgeflügel 269
— Schüssel- von Lachs 276
— Schweinsleber- 264
— von See- und Flußfischen . . . 274
— Semmel- von Fleischresten . . . 284
— Semmel- mit Steinpilzen . . . 284
— Stettiner 282
— von Stockfisch 276
— Straßburger Gänseleber- . 262—264
— Stürz-, Vorbemerkung 265
— —- (Timbale) von Haselhühnern . 265
— Stürz-, kleine (Becher-) 284

Seite

Pasteten.
— Stürz-, mit feinem Ragout . . 267
— — von Röhrnudeln und Rindslende 267
— Talleyrand- 285
— Tauben- 272
— -Teig 262. 550
— Trüffel- 286
— Wild- (2) 268. 269
— Wildgeflügel- 269. 270

Pastetenteig-Suppe 74
Pastinaken 109
— auf englische Art 110
Patzeln siehe Makronen.
Pellkartoffeln 136
Perlgraupen-Suppe (2) . 40. 68. 72. 73
Perlhuhn 241
— -Eier 409
— -Suppe 49
Perlsago 9
— -Suppe 72
Perlzwiebeln einzumachen 663
Petermännchen 335
Petersilie vorzurichten 29
Petersilien-Butter 22
— -Kartoffeln 127
— -Sauce 529
Petits pois, feine junge Erbsen.
Petroleum-Maschinen 5
Pe-Tsai 87
Pfaffenhütchen 596
Pfanne siehe Kochgeschirr.
Pfannenhering 338

Pfannkuchen. Im allgem. . 390. 391
— Aniskuchen 400
— Apfel- (4) 397
— Asch 400
— Berliner (Schmalzgebäck) s. Backwerk 612
— Buchweizenmehl- 402. 403
— Eier- 395
— vierfarbiger Eier- 395
— wendischer Eier- 395
— Eierkuchenspeise, Harzer 396
— Eierkuchenteigkörbchen 395
— gewöhnlicher 397
— Heidelbeer- 399
— Johannisbeer- 397
— Kartoffel- (3) 403. 404
— Kirschen- 399
— Kümmelkuchen 400
— Makronen- 399
— Mehl- (2) 396
— — und Kartoffel- 401
— Nudel- 401
— Obst- siehe Johannisbeer- und Kirschschaumkuchen . . . 397. 399
— Preißelbeerschnitten 404
— Puffer (2) 402

Seite

Pfannkuchen.
— Pufferkuchen von Buchweizenmehl (2) 402. 403
— — von Weizenmehl 402
— Reibekuchen (3) 403. 404
— Reis= 400
— Schaum= 395
— Schwarzbrot= und Äpfel= . . . 398
— Semmel= oder Weißbrot= . . . 400
— Stärke= 396
— Überraschungs= 401
— Weißbrot= und Äpfel= 398
— Zwetschen= 399
— Zwiebäcke mit Sauce 404

Pfau zu braten 350
Pfauen=Eier 409
— =Pastete 350
Pfeffer 33
— von Dachs 351
— von Gemse 352
— von Hirsch, Reh und Hasen 226. 228
— =Potthast 159
Pfeffernüsse (2) 600
Pfeifennudeln siehe Röhrnudeln.
Pfifferlinge siehe unter Champignons.
Pfirsich=Bowle 715
— =Kompott 473. 475
— =Mus 641
— =Sorbet 718
Pfirsiche einzumachen (3) 627. 630. 641. 642
— halbgefrorene. 473
— zum Nachtisch 473
— mit Reis 450
— mit Weinschaum 466
— als Zuckerfrüchte 669
Pflaumen siehe Zwetschen.
— Katharinen= einzumachen . . . 627
— =Pudding 455
Pichelsteiner Fleisch 161
Picknick=Pastete 279
Pie 273
Pièce de résistance 824
Pilaw von Rindsfleisch 162
— von Hammelfleisch 162
Pilsener Geschirr 7
Pilze (6) 104. 105
— (Backwerk) 618
— zu trocknen 671
Pinkelwurst, Bremer 691
Pistazien vorzurichten 30
Plattenring, Schweizer 194
Plätzchen siehe unter kleines Backwerk 591
Plinsen . . . . 390—392
— Ohrfeige 392
— mit verschiedenen Resten gefüllt . 392
— von saurer Sahne 392
Plötzen zu kochen 316
Plunkuchen 568

Seite
Plumpudding (3) 355. 356
Pochieren 826
Pökel, gute für Fleisch 699
Pökelfleisch vom Rind zu kochen . . 173
— vom Schwein zu kochen . . . 217
— Röstschnitten von 220
— mit Holzkohlen zu konservieren . 700
Pökelstück (2) 700
Pökelzunge 387
Polenta, italienische 384
Polnische Brötchen 734
Polnischer Königspunsch 709
— Salat 491
Pomeranzen=Bowle 714
— =Nüsse 600
Pommerscher Zwieback 606
Pommes d'amour siehe Tomaten.
Pommes de terre frites siehe roh gebratene Kartoffeln.
— — naturelles siehe Salzkartoffeln.
— — en robe de chambre siehe Kartoffeln in der Schale.
— domino, gebackene Äpfel.
Pompadourspeise 730
Porree=Salat 500
Portersuppe für Kranke 70
Portionen (Menge der Zutaten) . . 16
Portugiesischer Kaffeekuchen 575
— Pudding 361
Portulak 87
Porzellangeschirr, feuerfestes 8
Potage à la julienne siehe Gemüse=Suppe.
— à la reine siehe Königin=Suppe.
Pot au feu siehe Suppe, Gemüse und Fleisch.
Pottasche 600
Pottgebeutel 417
Potthast 159
Poularde siehe Masthuhn.
Poupiettes, Fleisch= oder Fisch=Rollen.
Preißelbeer=Gelee 649
— =Kompott 474. 475
— =Schnitte 404
Preißelbeeren einzum. (3) . . 648. 649
Preßkopf in Gelee 694
— mit Fray=Bentos=Zunge . . . 694
— als Wurst 694
Preßwurst 690
Prilken, Braunschweiger 613
Primkenauer Salat 495
Prinz=Friedrich=Halbeis 445
Prinzeß=Böhnchen, getrocknete . . . 123
— =Brötchen 735
— =Kartoffeln 132
Prinzessin=Suppe 46

Seite
Prinzregenten=Pudding 366
Prometheus=Gasherde 5
Propheten=Kuchen 597
Provenceröl 10
Prünellen=Kompott 481
— zu machen 670
— =Suppe 77

Puddinge, kalte.
Allgemeines 447. 448
— Ambrosia 466
— Ananas, gefüllte 459
— Ananas Sahnenspeise 458
— Apfel=, feiner 458
— gestürzte Äpfel 458
— Apfelsinenspeise (2) 457
— Apfelspeise, Turiner 454
— aus Baden=Baden 451
— Bier= 455
— Biskuit= 363
— Blancmanger 456
— Charlotte Russe siehe Krusten=
— Eis= siehe Eis.
— Eis= von Reis 451
— roter Frucht= (rote Grütze) . . . 450
— gefrorener siehe Eis.
— Gustin= 453
— Haselnuß= 458
— holländische Sahnenspeise. . . . 458
— Krusten=, russischer 457
— Mandelsulz (2) 456
— Midder= für Kranke 197
— Milch= aus saurer Milch. . . . 455
— Mondamin= 453
— Pflaumen= 455
— Reis=Gallert= 452
— spanischer Reis= 451
— Reis= mit Obstlagen 450
— rote Grütze 450
— Rum=. 455
— Sago= 449
— Sahnespeise von Ananas . . . 458
— — holländische 458
— Schokolade= 449
— spanischer Reis= 451
— Stachelbeerspeise 451
— Staub= m. Schlagsahne u. Makronen 456
— —, Schweizer 456
— von Stärke 453
— Tassenspeise 452
— Turiner Apfelspeise 454
— Viktoria= 454
— Wein= 455
— Weinstrudeln 452
— Welfen= 453
— Zitronen= 449. 455

Puddinge, warme. Im allgem. . 354
— Ananas= 368
— Apfel= 357
— aufgerollter englischer 357
— Berliner mit Früchten 363
— Biskuit= 363
— englischer Apfelpudding 357

Seite
Puddinge, warme.
— englischer aufgerollter 357
— — Fleisch= 368
— — Kastanien= 358
— Fadennudeln= 362
— Figaro= 360
— Fisch= 370
— Fleisch=, engl. 368
— Grießmehl= 359
— indischer 368
— Kabinett= (2) 359. 360
— Kalbsbraten= 368
— Kartoffel= 364. 365
— Kastanien=, englischer 358
— Korinthen= 361
— Krebs= 369
— Leber= 370
— Mac Kinley= 369
— Mehl= mit Hefe (2) 365
— Mehl= zu gekochtem Obst . . . 365
— Midder= 197
— National= 360
— Neckar= 367
— mit Nierenfett 358
— Obst= 367
— Onkel Toms= 363
— Plum= (3) 355. 356
— portugiesischer 361
— Prinzregenten= 366
— Reis= mit Makronen 358
— — gefüllter 359
— Sago= (2) 361
— Schaum= mit Makronen 362
— Schokolade= 363
— Schwamm= 362
— Schwarzbrot= (2) 366
— Semmel= 367
— Stockfisch= 370
— Vanille= 364
— Weintrauben= 367
— Weißbrot= zu gekochtem Obst . . 365
— Zwieback= 364

Puddingform 354
Puffer (2) 402
Puffer (Kartoffel=Pfannkuchen) s. unter Pfannkuchen.
Pufferkuchen (2) 402. 403

Punsch.
— amerikanischer 710
— Eier= 711
— Eis= 711
— Erdbeer= 707
— holländischer 709
— Imperial= 707
— Jäger= (2) 709
— Jenny Lind= 710
— Königs=, polnischer 709
— Mecklenburger 710
— römischer 711
— Rum= 708
— kalter Sylvester= 710
— Wein= (4) 709

Seite
Punsch-Auflauf 381
— -Eis 444
— -Extrakt 711
— -Sauce 539
— -Sulz 440
— -Torte 554
Püree siehe Brei.
Puter, vorzurichten 233. 234
— à la Braise siehe gedämpfter Kapaun 238
— zu braten 237
— -Eier 409
— mit Fleischfarce 237
— gefüllter, in Gelee 434
— -Henne in Frikassee-Sauce . . . 239
— -Keulen, gefüllte 238
— , Menge bei großen und kleinen Essen 16
— -Salat 486
— mit Trüffeln 238
— auf Wiener Art 238

Q.

Quappen, gebackene 315
— zu kochen 314
Quark siehe Käse.
Quarkkäse 736
Querrippe 144
Quitten-Brot 652
— einzumachen (2) 627. 650
— -Eis 443
— -Gelee (3) 651
— -Kompott 479
— -Likör 744
— -Mus 652
— zu trocknen 670
— -Würstchen 590

R.

Rädergebackenes 614

Ragout.
— zu färben 27
— fin, feines R. in Muscheln.
— Froschschenkel 348
— Gänse-, braunes und weißes . . 253
— Hähnchen- 243
— Hammelfleisch- (2) 203. 204
— Kalbsbraten- 196
— Kalbshirn- 186
— Kalbskopf-, braunes 189
— — englisches (Mockturtle) . . . 186
— Kalbsleber- 192
— Kaninchen- 208
— -Klöße 517
— braune Kraftbrühe dazu 26
— weiße Kraftbrühe dazu 26

Seite
Ragout.
— feines, mit Reisring 244
— von Rindfleisch wie Hasenpfeffer . 159
— von Rindfleischklößchen 159
— von Rindszunge 162
— Schweinefleisch- 219
— — beim Einschlachten 695
— von Suppenfleisch oder Braten . 171
— von Tauben 243

Rahm siehe Sahne.
Rapieren 826
Räucherung, künstliche 701
Rauchfleisch zum Butterbrot (2) . . 698
— zu kochen 173. 698
Ravigote-Sauce siehe Mayonnaise mit Kräutern 534. 535
Raviolen, Fisch- 729
Rebhuhn zu braten 255. 260
— in Büchsen einzumachen 256
— , Feinschmeckergericht 257
— -Kotelett für Kranke 260
— -Pastete 278
— auf sächsische Art 256
— , Salmi von 258
— -Suppe 54
Rebhühner, kalte, mit Sauce . . . 256
Recamier-Sauce 525
Refraichieren 823
Reh-Keule zu braten 227
— -Pastete siehe Wildpastete.
— -Pfeffer 228
— -Rippchen (Kotelette), Mailänder . 228
— -Rücken, farcierter 230
— -Schulter, gedämpfte 229
— -Ziemer, Menge bei großen und kleinen Essen 17
— -Ziemer am Spieß 227
— — im Ofen 227
Reibekuchen s. Kartoffel-Pfannkuch.
Reineclauden einzumachen (3) 627. 640. 641
— -Kompott 473
— -Mus 641
— als Zuckerfrüchte 669
Reis abzubrühen 20. 38
— mit Äpfeln 416
— mit Aprikosen 451
— -Auflauf (6) . . . 372. 373. 384
— -Beutel 417
— -Birnen (ostfriesisch) 407
— -Brei 415
— Brot aus 620
— Fisch- 335
— -Gallert 452
— gekochter 414
— — auf amerik. Art 414
— -Gericht, Turiner 725

	Seite
Reis=Kaltschale	78
— =Kuchen (2)	574
— =Kuppel von Kalbsbratenresten	195
— =Mehl	21
— — =Auflauf	374
— — =Pudding, kalter	453
— Menge bei großen u. kleinen Essen	16
— =Pastetchen	283
— =Pfannkuchen	400
— mit Pfirsichen	450
— =Pudding, warmer (2)	358. 359
— — kalter (3)	450
— — gefüllter	359
— =Qualitäten	9
— zu Ragout	415
— zu reinigen	20
— mit Rosinen	416
— in Rotwein für Kranke	416
— mit Sellerie	417
— spanischer	451
— — mit Weinschaum	452
— =Speise, diätetische	386
— =Suppe	68. 72
— mit Tomaten	417
— Turiner	415
Reiswasser	721
Relevé siehe Vorspeise.	
Remouladen=Sauce	534
Renken	312
Renntierbraten	353
Reseda=Bowle	716
Reste von Speisen zu verwenden	745—747
— eingehüllte von Schweinefleisch	221
Rester=Frühstück	726
Rettich=Sauce	537
Revenieren	826
Rhabarber=Auflauf	377
— =Kompott	470
— =Pastete	277
Rheinisches Apfelkraut	661
Riesenzwiebeln, gefüllte	100
Rind, Fleischstücke des Rindes	143
Rinderbraten, aufzuwärmen	153
— gefüllter	154
— Mailänder	151
Rinderbrust, krustierte	157
— auf preußische Art	157
Rindermaul=Salat	492
Rinderrippen für Kranke	174
Rinderschwanz=Suppe (2)	44. 45
Rindfleisch in Bier zu dämpfen	153
— einzupökeln	699
— Farce von	517
— =Gratin	167
— Gulasch	160
— wie Hasen zu braten	152
— Klöße von	504
Rindfleisch=Klößchen, Ragout von	159
— in saurer Milch zu braten	152
— , Pilaw von	162
— =Ragout wie Hasenpfeffer	159
— roh zu Butterbrot	698
— =Rollen	167
— — zu machen	691
— =Scheiben	164
— =Suppe (5)	42. 43
— =Tee	55
Rindfleischwurst (2)	690
— frische, zu braten	172
— trockne, zu braten	173
Rindschnitten (5)	154—156
— Menge bei großen u. kleinen Essen	16
— nach Nelson für Kranke	174
Rindslende	147
— nach Bordelaise	149
— braisierte siehe Rindslende in Madeira=Sauce	148
— auf englische Art	147
— für eine Gallertschüssel	429
— mit allerlei Gemüsen	148
— in Madeira=Sauce	148
— mit Meerrettichscheiben	147
— im Ofen	147
— Pastete von	267
— Pie von	273
— Filet Rossini	149
— mit verschiedenen Saucen	148
— am Spieß	147
Rindsnierenfett zu bereiten	24
Rindstück, geschmortes	157
Rindszunge siehe Zunge.	
Ringeltauben	248
Rippe, hohe	144
Rippen, Hammel= (2)	201
— Kalbs= (4)	182. 183
— Kaninchen=	209
— Rinder=	174
— Schweine= (2)	217
— , Sauce zu	526
Rippespeer, Kasseler	212
Risotto, italienisches Reisgericht.	
Ritter, arme	405
Roastbeef siehe englischer Braten.	
Robert=Sauce	523
Rochen zu backen	326
— =Frikassee	326
— zu kochen	325
Rodonkuchen siehe Napfkuchen.	
Roggenbrot (2)	619. 620
Rohr siehe Bratofen.	
Röhrnudeln, Braten und gebratene Kartoffeln	388
— mit Bankingsauce	387
— auf Feinschmeckerart	388

Seite
Röhrnudeln mit Parmesankäse . . . 387
— =Pastete 267. 387
— =Salat 501
— mit Schinken und Parmesankäse (2) 386
— mit Tomaten und Braten . . . 388
Rollen, bunte 730
— Herings= 339
— von Kabeljau 321
— von Kalbfleisch 185
— Kalbfleisch= in Gallert 436
— von Rindfleisch 167
— saure, zu braten 172
— saure, von Rindfleisch 691
— von Schweinefleisch in Gallert . 692
Rollkuchen 584
Römischer Bindsalat 499
— Kohl 88
— Pastetchen 285
— Punsch 771
Römische Sauce siehe Rote Weinsauce mit Rosinen.
Rosenkohl 112
Rosenschaum 466
Rosinen, Farce mit 518
Rosinen=Sauce 530
Rosinen vorzubereiten 34
Röstapparat 376
Rostbrätle, Bayrisches 727
Rösten 141
Röstkartoffeln 137
Röstschnitten von Hammelfleisch . . 204
— von Kalbsbraten 194
— von Pökelfleisch 220
— von Suppenfleisch 169
Rotebete (rote Rübe) einzumachen . . 664
Rotebete=Salat 493
Rote Grütze siehe roter Frucht=Pudding.
Roter Salat (2) 498
Rotkohl einzumachen 114. 663
Rotwurst mit Zunge 687
Rotzunge 332
Rouget 327
Rouladen siehe Rollen.
Round of Beef 153
Roux blanc siehe weiße Mehlschwitze.
— brun siehe braune M.
Rüben aufzubewahren 12
— bayrische siehe Herbstrüben . . . 110
— Ottersberger oder Teltower . . 110
Rüböl 10
Rübstiel, eingemachter 123
— einzumachen 679
— junger (2) 81. 86
Rührei 409
— in Muscheln 410
Rum=Brötchen 617
— gebutterter 540

Seite
Rum=Plätzchen 591
— =Pudding 455
— =Punsch 708
Rümpchen zu kochen 315
Rumpsteak, geröstete Rindschnitten.
Rundstückchen 189
Russenschnittchen 734
Russische Creme 461
— Gurken 666
— Kohlsuppe 54
— Pastete 276
— Sauerkrautsuppe 54
Russischer Krustenpudding 457
— Salat 501
Rutte siehe Quappe.

S.

S=Kuchen 598
Saarbrücker Blätterteig 549
Sachertorte 556
Sächsische Fischsauce 528
Sago 409
— =Auflauf 372
— =Kaltschale 78
— =Kompott 418
— =Pudding (2) 361
— — kalter 449
— Qualitäten 9
— =Sauce 540
— =Suppe mit Milch 72
— — mit Rotwein 68
— vorzubereiten 20
Sahne=Auflauf 377
— =Creme in Gläsern (2) 466
— geschlagene 79
— — zu Eierkäse 541
— geschlagene, mit sauren Kirschen . 460
— — mit Schwarzbrot u. Fruchtsulz 460
— =Käse 736
— =Kringel 604
— =Kuchen, kleine 604
— =Sauce, saure 526
— =Sauce mit Gelee 541
— zu schlagen 19
— Schlag= von Ananas 458
— — zu Erdbeeren 460
— =Speise, holländische 458
— =Speisen 447
Saibling 299
Salami, italienische Wurst.

Salate. Im allgemeinen . 483—485
— Blumen= 497
— Blumenkohl= 497
— Bohnen= 498

Salate.

Seite
— von eingemachten Bohnen . . . 501
— Bohnen- und Gurken- 498
— von Bohnen und Kopfsalat . . . 498
— Brunnenkresse 495
— Elsässer 729
— Endivien- 499
— Feld- oder Korn- 500
— Fisch- 486
— von Fisch und Gemüse 489
— flandrischer 493
— Fleisch-, Bielefelder 491
— Frühlings- siehe Kornsalat . . . 500
— Garnelen- 488
— Gartenkresse- 495
— gemischter 493
— Granat- 488
— Gurken, illustrierte 501
— Gurken- 497
— — einzumachen 667
— — von eingemachten Gurken . . 500
— Hähnchen- 485
— Hecht- 487
— Herings- (2) 489. 490
— Hopfen- 496
— Hummer- 487
— Kalbsbraten- 491
— Kartoffel- (3) 493. 494. 495
— von Knollen-Ziest 496
— Kohl-, weißer 498
— Kopf- 496
— Korn- oder Feldsalat 500
— Krabben- 488
— Kraut- 499
— Lloyd- 498
— Mikado- 492
— Muschel- 488
— Ochsenmaul- 492
— polnischer 491
— Porree- 500
— Primkenauer 495
— Puter- 486
— Röhrennudeln- 501
— römischer Bind- 499
— roter 498
— — gemischter 498
— Rotkohl- 499
— russischer 501
— Salatböhnchen 501
— Sardellen- 488
— Schnecken- 348
— Schwarzwälder Kraut- 499
— Schwarzwurzel- 501
— Schweizer- 500
— Seekrabben- 488
— Sellerie- 500
— Sirup- 534
— Spargel- 496. 499
— Suppenfleisch- 169. 496
— Tomaten- 492
— Trüffel- 492
— Weißkohl- 498
— Winter, gemischter 499
— Zichorien- 500

Seite
Salatbohnen einzumachen (5) 657. 678. 679
— als Gemüse (2) 100. 101
— eingemachte 123
— zu trocknen 681
Salatkräuter 484
Salatsauce 538
Salizyl-Lösung 622
Salm siehe Lachs.
Salmi von Wildgeflügel 258
— von Krammetsvögeln 259
Salpicon, braunes Gemengsel von Fleisch und Geflügel.
Salsifis siehe Schwarzwurzeln.
Salzen der Suppen 39
Salzgurken 667. 668
Samba 669
Sandart siehe Zander.
Sand-Kuchen 570
— -Torte, gefüllte 558
— — Gewürz- 570
— -Törtchen 604
Sandre au gratin siehe überkrusteter Zander.
Sandre grillé, gerösteter Zander.
Sandwiches siehe engl. Schnittchen.
Sardellen-Butter 22
— -Creme 519
— -Pastetchen s. Sardellen-Kanapées 336
— -Salat 488
— -Sauce 525
— -Schnittchen (2) 336
— -Torte, warme 724
— vorzurichten 28
Sardinen und Kaviar in Gallert . . 430
— -Brötchen 735
Sardines à l'huile, Sardinen in Öl.
Sauce zu Fleischgerichten, im allgem. 142
— Abrühren mit Ei 23
— zu färben 27
— à la maître d'hôtel, Haushofmeister-Sauce.
— Robert siehe Zwiebelsauce.
— à la Soubise siehe helle Zwiebelsauce.

Saucen, kalte.

— Boretsch zum Rindfleisch . . . 537
— Cumberland- 536
— à la diable siehe Teufelssauce.
— englische zu Fleisch 536
— zu kalten Feldhühnern 536
— Gewürzsenf zu Fleisch 536
— saurer Gewürzsenf zu Fleisch . . 537
— zu Hamburger Rauchfleisch . . . 538
— Herings- 537

Saucen, kalte.

Seite
— Kräuterbutter 538
— Mayonnaise (2) 534. 535
— Meerrettich-, rohe (2) 537
— — mit Schlagsahne 537
— Remouladen- 534
— Rettich-, rohe 537
— Salat- 538
— Schnittlauch- zu kaltem Fleisch . 537
— zu Sülzen (2) 538
— Teufels- zu kaltem Fleisch . . . 534

Saucen, warme.

Im allgemeinen . . 142. 520. 521
— Arme-Leute- 533
— Austern- 524
— Bearner- 523
— Bechamel- 524
— zu Blumenkohl 531
— Butter-, englische zu Gemüsen . 531
— Butter- zu Fisch und Kartoffeln . 528
— — gerührte 528
— Butter- zu Fisch 528
— Champignon- 522
— Coulis 522
— nach Delmonico 526
— Diplomaten- 524
— Dragon- zu Suppenfleisch . . . 529
— Eier-, saure 532
— Espagnole 526
— Färben der 27
— Feinschmecker- 532
— Fisch- 528
— — sächsische 528
— Garnelen- zu Fischen 527
— Genfer zu Fischen 525
— Granat- 527
— von frischen Gurken 527
— Hecht- mit saurer Sahne . . . 525
— Herings- 526
— holländische 527
— holsteinische, zu Fisch 527
— zu Kalb- oder Lammfleisch . . . 531
— zu Kalbskopf 530
— Kapern- zu Lachs und Hecht . . 524
— Kastanien- zu Rauchfleisch . . . 530
— — zu Koteletten 526
— Kraft-, braune 522
— — weiße 522
— Kraftbrühe (Coulis) 522
— Kraftmittel zu 142
— eingemachte Kräuter zu 33
— Krebs- zu Blumenkohl 531
— — zu Fisch 527
— Madeira- 526
— Meerrettich- 529
— Milch-, saure 533
— Morchel- 523
— Oliven- 526
— Orléans- 523
— à la pauvre homme siehe Armeleute-Sauce
— Petersilien- zu Suppenfleisch . . 529
— portugaise siehe Tomatensauce.
— Rahm-, saure, zu Fisch u. Blumenkohl 526
— raifort siehe Meerrettichsauce.
— Ravigote siehe Mayonnaise mit feinen Kräutern.
— Récamier- 525
— Robert- 523
— Römische Sauce siehe Rote Weinsauce mit Rosinen.
— Rosinen- zu Rindfleisch 530
— sächsische Fisch- 528
— Sardellen-, weiße 525
— Sauerampfer- 529
— Schaum- 532
— Senf- zu Fisch u. Kartoffeln (2) 528
— Senf- zu Suppenfleisch 529
— Sirup- 534
— spanische (Espagnole) 526
— Spargel- (2) 532
— Speck- zum Salat 533
— zu einem Suppenhuhn 531
— Tomaten- 523
— Tomatencreme 531
— Travemünder 527
— Trüffel- 522
— Wein- rote, mit Rosinen . . . 530
— weiße, zu Ochsenzunge und Rindfleisch 530
— Zwiebel- (8) 533

Saucen. Wein-, Milch- und Obst-

— englische, zu Plumpudding . . . 539
— Erdbeer- 542
— französische 543
— zu Grießpudding 543
— Hagebutten- 543
— Himbeer- 542
— von frischen Johannisbeeren . . 542
— von Johannisbeersaft 542
— Kirschen- 543
— Mandel- 541
— Milch- zu Pottgebeutel 541
— Pariser 539
— Plumpudding-, engl. 539
— Punsch- 539
— Rum, gebutterter 540
— von echtem Sago 540
— Sahne, geschlagene zu Eierkäse . 541
— Sahne- mit Gelee 541
— Schaum- von Himbeer- oder Johannisbeersaft 542
— — rote 540
— — mit Rum 539
— — weiße 539
— Schokolade- 541
— Vanille- (2) 541

Seite
Saucen. Wein=, Milch= und Obst=
— Wein=, rote 540
— — rote, mit Korinthen 540
— — rote, mit Rum 540
— — weiße 539
— Zwetschen= von frischen Z. . . . 543
— von Zwetschenbrühe 542

Saucissen, kleine 684
Sauerampfer 86
— einzumachen 677
— =Püree 86
— =Sauce 529
— =Suppe 65
Sauerbraten 150
— beim Einschlachten (2) 695
— wie Wild zubereitet 152
Sauerkleerübchen. 110
Sauerkraut (5) 119
— aufzuwärmen 82
— mit Austern=Ragout 120
— einzumachen 679
— mit Fasan und Austern 121
— auf fränkische Art 119
— für den gewöhnlichen Tisch . . . 119
— mit Hecht 120
— =Suppe, russische 57
Saumon naturel siehe Lachs zu kochen.
Saure Kartoffeln 128
— Milch, geschlagene 79
— Rollen 172
Sautieren siehe Schmoren.
Savoyenkohl siehe Wirsing.
Schale von Apfelsinen 463
— von Erdbeeren und Apfelsinen . . 463
Schalotten einzumachen (2) . . 661. 663
Schaltiere siehe Muscheln.
Schaum=Auflauf 377
— =Biersuppe 69
— =Gericht. 381
— =Klöße 509
— =Omelette 393
— =Pfannkuchen 395
— =Pudding mit Makronen . . . 362
— =Sauce von Himbeersaft . . . 542
— — von Wein (3) . 532. 539. 540
— =Torte (3) 559
Schaumwein=Bowle 715
— =Cobbler 719
Schellfisch, gefüllter 322
— auf Hamburger Art 323
— =Klops 324
— zu kochen 321
— mit feinen Kräutern 322
— mit Reis 324

Seite
Schellfisch mit Sahne 323
— mit Spargel oder Blumenkohl . . 323
— =Schwänze zu backen 322
Scherbet 717
Schildkrötensuppe (2) 345. 346
— nachgemachte 52
Schill siehe Zander.
Schinken zu braten 209
— in Burgunder (2) 211. 214
— =Creme 732
— gebackener 215
— geräucherten zu kochen 213
— =Gericht, kaltes 733
— =Kartoffeln 132
— =Klöße 516
— in Madeira=Sauce 213
— auf mecklenburgische Art 215
— =Nudeln 389
— =Pastete 272. 274
— in Reis 215
— =Reste mit Nudelteig 389
— — mit Spargel 221
— — Verwendung 213. 220
— roher 27
— =Schnittchen 220
— =Schnittchen von geräuchertem Schinken 218
— ,Bier=, westf. 698
— wie Wildschweinsbraten 211
Schlagsahne (Sahneschaum) 19
— Creme von (2) 466
— zu Erdbeeren 466
Schlehen einzumachen 660
Schleien, gedämpfte 312
— gefüllte 311
— zu kochen 311
— mit saurer Sahne 312
Schlemp 707
Schlesische Brünkelkuchen 582
— Grießschnitten 615
— Käsekuchen 582
— Mohnklöße 512
— Selleriesuppe 65
Schmalz 10
— =Gebackenes. . . . . . . 610—617
— =Kohl 90
— =Küchlein, amerikanische 613
Schmelzbutter 21
Schmerlen zu backen 316
— zu kochen 316
Schmorbraten 149
Schnecken=Kuchen siehe Roll= oder Napfkuchen.
— =Salat 348
— in Sauce 348
— =Suppe 347
Schneeball 463

Seite
Schneebälle (Schmalzgeb.) 613
Schneehuhn 349
Schneidebohnen s. Schnittbohnen.
Schnell zu bereitende Speisen . 748—752
Schnellbrater, Kunzescher 5
Schnepfen zu braten 255. 257
— in Blechbüchsen einzumachen 256. 257
— =Pastete s. Pasteten von verschiedenen Fleischarten 269
— Salmi von 258
Schnittbohnen (3) 101. 122
— eingemachte 123
— einzumachen (3) 677. 678
— getrocknete 123
— zu trocknen 680
Schnittchen mit Appetitsild 735
Schnitten, Appetits= . . . . 733—735
— englische 735
— Mailänder 590
— Tiroler 597
— westfälische 733
Schnittlauch=Sauce 537
Schnitzel, Holsteiner 182
— für Kranke 196
— Wiener 182
Schokolade=Auflauf 374
— =Biskuit 571
— =Brot, Schweizer 590
— =Creme 462
— =Herzen 592
— =Kuchen 572
— =Makronen 599
— Milch= 707
— =Plätzchen 592
— =Pudding 363
— — kalter 449
— =Sauce 541
— =Suppe 73
— =Wasser 707
Schollen zu backen 329
— zu kochen 329
Schoßstück 144
Schottische Suppe (2) 66
Schreiwen 24
Schuhsohlen (Biskuitplätzchen) . . . 382
Schüsselhecht siehe Hecht mit Sauerkraut 120
— =Pastete von Hasen 269
— — von Kalbfleisch siehe englische Fleischpastete 272
Schwäbische Kringel 593
— Torte 560
Schwalbennester 136
Schwamm=Auflauf 374
— =Klöße (2) 504. 505
— =Nudeln 505
— =Pudding 362
Schwämme siehe Pilze.

Seite
Schwanzstück 144
Schwartenmagen 689
Schwarzbrot=Auflauf 374
— =Pfannkuchen mit Äpfeln . . . 398
— =Pudding (2) 366
Schwarzer Magister 383
Schwarzwälder Krautsalat 499
Schwarzwurzeln (Skorzoneren) . . . 111
Schwarzwurzelsalat 497. 501
Schwefeln der Einmache=Gefäße . . . 622
Schwein, Fleischstücke vom 209
Schweinebraten (3) 211. 212
— =Päckchen 221
— =Reste, eingehüllte 221
Schweinefleisch: Vorbemerkung . . . 209
— Bällchen von 217
— Farce von 517
— =Klops 218
— zu pökeln und zu räuchern . . . 697
— =Ragout 219
— — beim Einschlachten 695
— =Röllchen in Gallert 692
— =Schnitten 218
— Schnitzchen von 219
Schweine=Füße siehe Eisbein.
Schweineschmalz 10
Schweineschwarten zu Gallert . . . 422
Schweins=Carré siehe Schweinsrippenstück.
Schweins=Keule mit Kruste 210
— =Kopf zu kochen 217
— — gefüllter siehe Wildschweinskopf S. 229 und Preßkopf mit Fray=Bentos=Zunge 694
— =Koteletten 217
— =Leber=Pastete 264
— =Lende 218
— — wie Wild 218
— =Nackenstück auf französische Art . 212
— =Pökelfleisch 217
— =Rippchen (2) 217
— =Rippenstück 215
— — in Gallert 693
— — gefülltes 215
— — mit Tomaten 726
— =Schinken siehe Schinken.
Schweinssülze (3) 692. 693
— nach Küstelberg 693
— auf mecklenburgische Art 693
Schweinswurst, geräucherte, zu kochen . 220
Schweizer Charlotte 378
— Creme 461
— Kröpfle 589
— Plattenring 194
— Salat 500
— Schaumtorte 559

Seite
Schweizer Schokoladenbrot 590
— Semmelgericht 616
— Standpudding 456
Schweriner Suppe 61
Scotch Broth siehe schottische Suppe.
Seefische zu kochen 289
— Pastete von 274
— Hauptfangzeiten 291
Seehecht 324
Seekrabben=Salat 488
Seezunge zu backen 330
— auf Bremer Weise 331
— =Filet 332
— gebackene, mit Zitronensaft . . . 332
— zu kochen 330
— mit Reis 332
— =Schnitten n. Brillat=Savarin . 331
Selbstkocher 4
Selchfleisch siehe Rauchfleisch.
Selle de mouton siehe Hammelrücken.
Sellerie, Bleich= 99
— englischer 99
— gefüllter 99
— gestovter 99
— =Salat 500
— =Suppe (2) 65
Semmel zu backen 618
— =Biskuit 571
— zu braten, rösten 23
— =Brot, gebackenes 616
— — gefülltes 616
— =Farce (2) 518
— =Füllsel, pikantes 518
— =Gericht, Schweizer 616
— =Pastetchen von Fleischresten . . 284
— — mit Steinpilzen 284
— =Pfannkuchen 400
— =Pudding 366
Senf zu bereiten 33
— =Birnen einzumachen 659
— =Bohnen 657
— =Fleisch 169
— =Früchte, italienische 660
— =Gurken 667
— Gewürz= (2) 536. 537
— =Sauce zu Fisch und Kartoffeln (2) 528
— — zu Suppenfleisch 529
— =Zwetschen einzumachen 658
Serviettenfalten, Anleitung zum 815—819
Setzeier siehe Spiegeleier.
Sherrytrank 719
Sillebub 466
Silvester=Punsch 710
Sirup=Sauce 534
Skorzoneren (Schwarzwurzeln) . . . 111
Soja, englische 31. 521
— von Champignons 31
Seite
Soja, Japan= 32
Sol=Eier 409
Soles frites siehe gebackene Seezungen.
— au vin blanc siehe S. mit Weißweinsauce.
Sommerendivien fälschlich für Bindsalat; siehe diesen.
Sommermischgemüse 94
Sorbet (Scherbet) 717
— Ananas= 718
— Apfelsinen= 718
— Aprikosen= oder Pfirsich= . . . 718
— Kirschen= 719
— Nektar= mit Schaumwein . . . 718
Soufflee siehe Auflauf.
Soufflé au riz (Brüsseler) 373
Spanferkel zu braten 216
Spanisch Fricco (2) 160
Spanische Sauce 526
— Tomaten 106
Spanischer Brotberg 406
— Reis 451
— Wind 598
Spanisches Mischgemüse 107
Spannrippe 144
Spargel aufzubewahren 12
— =Brötchen 90
— einzumachen 30
— zu Frikassee 673
— gedünsteter 89
— =Gemüse, neues 89
— Kaiser= 89
— zu kochen 88
— =Köpfe mit Bechamelsauce . . . 89
— Salat 87. 496. 499
— =Sauce (2) 532
— vorzubereiten 30
— mit Wurzeln 89
— =brei=Suppe 60
— =kohl (Brokkoli) 98
— =salat siehe Bindsalat.
Speck auszubraten 25
— und Eier 394
— =Kuchen, Göttinger 582
— — Mandel= 575
— Luft= zu machen 697
— =Sauce 533
Speculatius 590
Speise=Eigelb 11
Speise=Essig 741
Speisenfolge . . . . 769—772
Speisen, schnell zu machende . . 748—752
Speisereste . . . . 745—747
Speisezettel für Gesellschaftsessen . 773—799
— für den täglichen Tisch . . 800—814
Spicken 140
Spickgänse zu räuchern 701

Seite
Spiegeleier 411
Spiegelkuchen 577
Spießbraten 142
Spinat 84
— in Förmchen aus Resten . . . 83
— auf französische Art 84
— mit Reis 84
— nach Wiel 83
— =stengel, Gemüse von 84
Spionskopf 133
Spiritus=Kocher 6
Springerle 601
Spritzgebackenes auf der Platte . . . 607
— in Schmelzbutter 612
Sprossenkohl 85
Stachelbeer=Creme 464
— =Kompott (2) 470. 471
— =Mus 632
— =Speise 454
— =Torte (2) 561
— =Wein 740
Stachelbeeren einzumachen (3) . . . 632
Stachys siehe Knollen=Ziest.
Stand von Kalbsfüßen und Schweineschwarten 423
Stand=Pudding 448
— =Pudding mit Schlagsahne und Makronen 456
— — Schweizer 456
Stärke=Mehl 9
— =Pfannkuchen 396
— =Pudding 448. 453
Steaks siehe Rindschnitten, Schweineschnitten.
— von Hirsch 228
Steckrüben (2) 111
— aufzubewahren 12
Steinbutt, gebackener 328
— italienischer 328
— zu kochen 327
— überkrusteter 328
Steinfrüchte, Marmelade von . . . 642
Steinpilze zu braten 104
— gefüllte frische 104
— als Gemüse 104
— Pastete von 284
— zu trocknen 671
Sterlet, gebratener 327
— gedämpfter 326
Sterz, italienischer 420
Stettiner Pastete 282
— Sardellenschnittchen 336
Stew von Aal 297
— von Austern 342
St. Germain-Suppe siehe grüne Erbsensuppe 59

Seite
Stielmus siehe Rübstiel.
Stinte zu backen 334
— zu kochen 333
Stippmilch siehe Käsemilch.
Stockfisch, Menge bei kleinen und großen Essen 16
— mit jungen Erbsen 93
— zu kochen 317
— =Pastete 276
— =Pudding 370
— mit Tomaten 319
— übriggebliebener (Pannfisch) . . . 319
Stollen, Naumburger 583
Stör auf Feinschmeckerart 317
— zu kochen 316
— =Scheiben 317
Stoven siehe Dämpfen, Schmoren.
Straßburger Gänseleberpastete . 262—264
Straube siehe Spritzgebackenes.
Streuzucker 552
Strudeln, Wein= 452
Stürzpastete, Vorbemerkung 265
Stürzpasteten (3) . . . . . 265—267
Süddeutsche Hippen 609
— Leberklöße 515
— Zwiebelsuppe 74
Sultan=Creme 459
Sulz siehe Gallert.
Sülze, gemischte siehe Sülze Nr. 1. . 692
— von Kalbskopf 189
— auf mecklenburgische Art . . . 693
— von Schweinefleisch (3) . . 692. 693
— desgl. nach Küstelberg 693
Sülzen=Sauce (2) 538

Suppe. Im allgemeinen . . . 37—40
— abrühren mit Ei 23
— braune zu färben 27
— Aal=, Bremer 50
— — Hamburger 51
— à la reine (3) 48
— à l'aurore 67
— Apfel= (2) 76
— Austern= 49
— Batavia= von indischen Vogelnestern 344
— Bier= (4) 69. 70
— Bismarck= 49
— Blumenkohl= 60
— Bohnen= 62
— von Bohnenmehl 62
— Bohnenrester= 63
— Borsch (Ruff. Kohlsuppe) . . . 57
— von Bouillon 41
— von Bratenknochen 54

Seite

Suppe.
— von Bratensauce 45
— braune Mehl= 74
— Brot= für Kranke (2) 75
— von Buchweizengrütze 73
— Buttermilch= (3) 73
— à la Condé siehe Linsensuppe mit Rebhühnern.
— Crecy= 61
— deutsche 60
— einfache 41
— von harten Erbsen 61
— von jungen Erbsen 59
— von trockenen Erbsen 61
— von Erbsenhülsen 59
— Erbsmehl= 62
— Erdbeer= 75
— Feldhühner= 54
— Fisch= 52
— Fleischextrakt= 41
— Fleischpepton 56
— Fleischpüree= 50
— — für Kranke 55
— französische 43
— Friedrich=Wilhelmsdorfer Zieftsuppe 66
— Frucht= für Kranke 77
— Frühlings= siehe Spargelbreisuppe 60
— von jungen Gemüsen 59
— Gemüsebrei= 60
— Gemüse und Fleisch 56
— von Gerstenmehl 62. 69
— Graupen= 68
— von groben Graupen mit Kartoffeln 59
— Graupen= für Kranke 75
— Graupenschleim= für Kranke . . 75
— Griesmehl= 69
— Griesmehl= von Milch 72
— Grünkorn= 64
— von Hafergrütze und Kartoffeln . 58
— von Hafergrütze und Milch . . 73
— — für Kranke 75
— von Hafermehl 62
— Hagebutten= für Kranke 77
— Hammelfleisch= 47
— Hasen= 50. 53
— von Hasengerippe 54
— Hodge-Podge 66
— Hühner= 47
— Jakobiner= 55
— Kaiser= 50
— Kalbfleisch= 45
— — für Kranke 55
— Kalbskopf= 46
— — englische (Mockturtle-) . . . 52
— Kalbsmilch= 46
— Kaninchen=, englische 206
— — von Abfällen 206
— Kartoffel= (4) 57. 58
— Kartoffelsago= mit Milch . . . 72
— von Kaulbarsch 306
— Kerbel= 65
— Kirschen= 76
— — von getrockneten Kirschen . . 76
— von Kloßbrühe 74

Seite

Suppe.
— Knochen= 54
— Kohl=, russische 57
— Königin= 48
— — auf Karlsbader Art 48
— — falsche 48
— Körner=, grüne 64
— Kraftsuppe von Nudel= oder Kloßbrühe 74
— Kramtsvögel= 54
— Kräuter= für Kranke 67
— Krebs= 50
— von Leguminosenmehl 62
— Linsen= 62. 63
— Linsen= mit Rebhühnern . . . 64
— von Linsenmehl 62
— Mais= 73
— Mehl=, braune 74
— — weiße 74
— Midder= 46
— Milch= (5) 71. 72
— Mockturtle- 52
— Nudel= von Milch 72
— von Nudel= oder Kloßbrühe . . 74
— Obst= . . . . 75—77
— Ochsenschwanz= 44
— — auf englische Art 45
— von Ochsenzunge 44
— von Pastetenteig 74
— Perlgraupen= mit Weißwein . . 68
— von Perlgraupen und Milch . 72. 73
— Perlhuhn= 49
— von Perlsago und Milch . . . 72
— Pflaumen= siehe Zwetschen=.
— Porter= für Kranke 70
— Prinzessin= 46
— Prünellen= 77
— Reis= mit Weißwein 68
— Reis= von Milch 72
— Rindfleisch=, klare, braune . . . 43
— — klare, weiße 42
— — mit Perlgraupen 43
— — mit Reis 43
— — schnellgemachte 42
— Rindfleisch=Tee 55
— Russische Kohl= 57
— — Sauerkraut= 57
— Sago= mit Rotwein 68
— — mit Milch 72
— Sauerampfer= 65
— Sauerkraut=, russische 57
— Schaumbier= 69
— Schildkröten= (2) 345. 346
— — nachgemachte 52
— Schnecken= 347
— Schokolade= 73
— schottische 66
— Schweriner 60
— Scotch Broth 66
— Sellerie=, schlesische 65
— — auf französische Art 65
— Spargelbrei= 60
— Tauben= für Kranke 55
— Tomaten= 65
— Wein= (5) 67. 68. 70
— — für Kranke 70

Seite

Suppe.
— Wein-Coulis- 68
— Weinschaum- 67
— Weiße Bohnen- 62
— — Mehl- 74
— Weißwein- 67
— Wildgeflügel- 50
— Wild- mit Tapioka 56
— von Wild- oder Bratenknochen . 54
— Windsor- 48
— Ziest- 66
— Zwetschen- (3) 73
— — von trockenen Zwetschen (2) . 77
— Zwieback- 68
— — für Kranke 75
— Zwiebel-, süddeutsche 74

Suppeneinlagen, Heilbronner 45
Suppenfleisch 37
— mit Äpfeln geschmort 170
— Dominikanerschnitte 171
— Fleischcreme 171
— Hacksel von 169
— mit einer Kruste 168
— Ragout von 171
— mit Rosinensauce 170
— Röstschnitten von 169
— Salat von 169. 491
— zu stoven 168
— mit Zwiebeln 170
Suppen-Klöße zu kochen (2) 39. 503. 504. 507. 509
— -Kräuter 39
— -Topf 37
Süße Briefe 589
Süße Speise 770

T.

Tafel, Ausschmückung derselben . 767. 768
— zu decken 767. 768
Täglicher Tisch 800
Talleyrand-Pastetchen 285
Tapiokabrei für Kranke 418
Tarbutt siehe Glattbutt.
Tassenkuchen 573
Tassenspeise 452
Tauben; Menge bei großen und kleinen Essen 17
— -Curry 259
— aux fines herbes, Tauben mit feinen Kräutern.
— -Frikassee, feines 242
— auf Holsteiner Art 247
— Holz- und Ringel- 248

Seite
Tauben, junge, zu braten 247
— -Pastete 272
— Pie von 273
— -Ragout 243
— mit Spargelspitzen 247
— -Suppe für Kranke 55
Tavent corn 102
Tee, Bereitung 706
— -Brezeln 593
— -Ei 706
— -Kränze 605
— -Letterchen 590
— -Sorten 705
Teetisch, Gerichte für den . . 730—735
Teig siehe unter Backwerk.
Teig-Krustaden 280. 550
Teltower Rüben 110
Tendrons, Kalbsbrust-Knorpeln.
Teufelsgurken 666
Teufels-Sauce 534
Thee siehe Tee.
Thon mariné, marin. Thun.
Tiegel, breiter niedriger Kochtopf, siehe Töpfe.
Tigeraugen 732
Timbale siehe Stürz-Pastete.
Tiroler Knödel 516
— Schnittchen 597
Tischtuch 766
Toast, geröstetes Brot.
Tomaten-Auflauf 729
— -Creme 531
— einzumachen 650
— gefüllte 107
— -Gericht von Kalbfleischresten . 195
— grüne 108
— mit Mayonnaise 731
— -Mus 650
— -Reis 417
— mit Röhrnudeln 388
— -Salat 492
— -Sauce 523
— spanische 108
— -Suppe 65
Töpfe, eiserne 6
— irdene 7
— für Suppe 37
Topfen (Quark) siehe Käse.
Topfkuchen (siehe auch Napfkuchen) . . 587
Torffeuerung 4
Torten siehe unter Backwerk.
Tourte à la meringue siehe Schaumtorte.
Tranchieren siehe Vorschneiden.
Trauben aufzubewahren 13
— -Kuchen. 573

Seite

Travemünder Sauce 527
Trocknen siehe Einmachen u. Trocknen.
Trüffel=Leberwurst 686
— =Pastetchen 286
— =Salat 492
— =Sauce 522
Trüffeln, frische (2) 105
— vorzurichten 29
Truthahn siehe Puter.
Turiner Apfelspeise 454
— Reis 415
— Reisgericht 725
Tuttifrutti 461

U.

Überglasen siehe Glacieren.
Überraschungs=Pfannkuchen 401
Ulmer Torte 558
Umbachscher Topf 37
Universalküchlein für Kranke 594

V.

Vanille, Vanillin 34. 447
— =Creme 461
— =Eis 443
— =Likör 744
— =Plätzchen 592
— =Pudding 364
— =Sauce (2) 541
— =Zucker 34. 447
Vegetarianismus 802
Veilchen=Eis 444
— =Essig für Kranke 722
Verlorene Eier 410
Vermicelli siehe Fadennudeln.
Verschluß für eingemachte Früchte . . 622
Verwendung von Resten . . . 745—747
Verzieren der Speisen . . 14. 449. 552
Vesuv, Spiritusgasbrenner 6
Vierfrucht=Mus 637
Vietsbohnen siehe Schnittbohnen.
Viktoriabrenner 6
Viktoria=Pudding 454
Vogelnester, indische 344
Vole au vent siehe gefüllte Hohlpastete.
Vorbereitung des Geflügels zum Kochen und Braten . . . . 232—234
Vorräte, Ankauf, Qualität und Aufbewahren derselben 8
Vorschneiden des Fleisches . . 756—765
Vorspeise 769
Vulkankochgeschirre 7

Seite

W.

Wachsbohnen siehe Salatbohnen.
Waffeln (3) 609
Walderdbeeren zum Nachtisch . . . 471
Waldklöße, Henneberger 510
Waldmeister=Bowle 716
Walnüsse einzumachen 632
Warenkunde . . . . 8—12
Wasserbad 83. 153
Wasserglas 11
Wasserhuhn 349
Wassersuppen . . . . 71—75
Wecke siehe Klaben, Stollen.
Wecken, heiße 619
Wecks Frischerhaltungsverfahren 629. 676
Weichwerden, rasches von Bohnen usw. 81
Weinbergsschnecke 347
Wein=Coulissuppe 68
— =Creme 460
— =Kaltschale 78
— =Karaffen 767
— =Pudding 455
— =Punsch (4) 709
— =Sauce, holländische 527
— — kalte, rote (3) 540
— — rote mit Rosinen . . 530. 540
— — weiße 539
— =Schaumsuppe 67
— =Strudeln 452
— =Sulz, (Gallert) (3) . . . 436. 437
— — mit Beeren 437
— — mit Eiern 438
— — nach Prälatenart 438
— =Suppe (6) 67. 68. 70
— — für Kranke 70
Weinbeersaft 650
Weintrauben aufzubewahren 13
— einzumachen 648
— =Pudding 367
— =Torte 562
— zu trocknen 670
Weißblechgeschirr 7
Weißbrot=Auflauf (2) 375
— zu backen 620
— =Klöße (3) 506. 509. 513
— — mit Mehl (2) 513
— leichtes 620
— Pfannkuchen (2) 398. 399
— =Pudding zu gekochtem Obst . . 365
Weiße Bohnen 124
Weißer Bohnenbrei für Genesende . . 125
Weiße Bohnensuppe 62
— Kalbsbratenspeise 730
— Kraftbrühe 26
— Mehlsuppe 74
— Sauce 530

Seite
Weißfisch, Weißling, Filet 303
— zu backen 325
— zu kochen 325
— mit Kruste 324
Weißkohl, eingem., siehe Sauerkraut.
Weißkraut siehe Kohl.
— =Gericht, Frankfurter 116
Weißling siehe unter Weißfisch.
Weißwein=Suppe 67
Weißwurst 687
Weizenmehl 9
— =Brot 620
Weizenstärke 9
Welfenpudding 453
Wellington=Torte 560
Welschkohl siehe Wirsing.
Westfälische Kaltschale 79
— Mettwurst 684
— Reibekuchen 403. 404
— Schnittchen 733
Westfälischer Bier=Schinken 698
— Butter= und Kaffeekuchen . 579. 580
— Pudding, gefrorener 444
Whip 712
Wickelbraten 176. 179
Wickelkuchen 587
Wickersheimersche Frischerhaltungsflüssigkeit 139
Wiener Apfelauflauf 378
— Eisbogen 596
— Pfaffenhütchen 596
— Schnitzel 182
— Torte 554
— Zollen 597
Wild, Farce von 517
— =Frikandeaus siehe Kalbsfrikandeaus 180
— =Hachsel 230
— =Klößchen 728
— =Pastete (2) 268. 269
— =Reste, Fleischkäse von 230
— =Suppe von Knochen 54
— — mit Tapioka 56
Wildbret im allgemeinen 222
— Anwendung der verschiedenen Teile 222
— Aufbewahren desselben 223
— Schonzeit des Wildes 222
Wildfleisch=Auflauf 231
Wildgeflügel=Pastete 268. 269
— =Suppe 50
Wilde Enten 250
— —, Salmi von 258
— =Gans 254
Wildschweins=Braten 229
— =Kopf 229
— Menge bei großen und kleinen Essen 17
— =Pastete siehe Wildpastete.

Seite
Windbeutel 608
Windsor=Suppe 48
Winterfrühstück 728
Wintersalat 499
Wirsing 113
— aufzubewahren 12
— mit Ente 113
— auf süddeutsche Art 113
Wirsingkohlbombe 117
Wirtschaften 820
Wirtschaftsbuch 821

Wurst.

— Blut= (3) 688
— Brat=, Frankfurter 684
— Cervelat= 682
— Grütz=, mecklenburgische 689
— Hirn= 689
— Kalbfleisch= 190
— Knack= zu kochen 220
— — oder Knapp= 685
— Knoblauch=, Frankfurter 684
— Leber= (2) 685. 687
— Mett=, westfälische 682
— Pinkel=, Bremer 691
— Preß=, mecklenburgische 690
— Rindfleisch= (2) 690
— — zu braten (2) 172
— Rot= mit Zunge 687
— Saucissen, kleine 684
— Schwartenmagen 689
— Schweins=, geräucherte, kochen . . 220
— Trüffelleber= 686
— weiße, zum Butterbrot 687

Wurstmachen . . . . 682—694
Würzbrühe (Beize) 150
Wurzel=Brei für Kranke 125
— =Kompott 473
— =Torte 557
Wurzeln aufzubewahren 12
— mit Erbsen 92
— (Möhren) Herbst= (2) 106
— gelbe, einzumachen 642
— junge 91
Wurzelwerk vorzurichten 29

Z.

Zander zu backen 314
— gebackener, mit Kräutersuppe . . 313
— =Filet 303
— zu kochen 312
— in einem Teigrand 313
— =Schnittchen, italienische 314
Zichorien=Gemüse 86
— =Salat 500

Seite
Ziegenbärte zu trocknen 671
Ziemer 144
Ziest, Knollen= als Gemüse 111
— =Salat 496
— =Suppe 66
Zimt=Brezeln 593
— =Likör 743
— =Röllchen 608
— =Sterne 593
Zitronen 35
— =Auflauf 381
— =Bowle 716
— =Creme 460
— =Gallert 440
— =Pudding (2) 449. 455
— =Säure, kristallisierte 35
— =Schalenextrakt 35
— =Suppe 76
— =Torte (3) 563
Zollen, Wiener 597
Zucker zu läutern 18. 625
— =Erbsen 93
— =Essig 741
— =Früchte 654
— — Torte von 562
— =Gurken 657
— =Guß zu Torten und Backwerk . 551
— =Kuchen siehe Butterkuchen.
— =Plätzchen 591
Zunge, eingesalzen zum Butterbrot . . 700
— in Gallert 431
— gebratene 163
— geräucherte 174
— Kalbs= für Kranke 197
— Ochsen=, Menge bei großen und kleinen Essen 71
— mit Rosinensauce 162
Zungen=Frikassee, weißes 163
— =Ragout 162
— =Scheiben (2) 164
— — verhüllte 164

Seite
Zungen=Scheiben mit Leberfülle . . . 164
— =Suppe 44
Züricher Fleischkloß 171
— Küchli 615
Zurichten des Geflügels 234
Zutaten, Menge derselben 16
Zwetschen aufzubewahren 13
— =Auflauf 379
— einzumachen (7) . . 642. 643. 658
— =Gelee 643
— getrocknete 481
— mit Graupen 419
— mit Kartoffeln 135
— =Kompott (4) . 474. 475. 481. 644
— =Kuchen 579
— =Marmelade 643
— =Mus (2) 475. 481. 644
— =Mus einzumachen 644
— =Pastete 277
— =Pfannkuchen 399
— =Sauce (2) 542. 543
— Senf= 658
— =Suppe (4) 76. 77
— =Torte (2) 566. 567
— zu trocknen 670
Zwieback, kleiner (2) 606
— =Auflauf 375
— =Klöße 506
— pommerscher 606
— =Pudding 364
— mit Sauce 404
— =Suppe (2) 68. 75
— =Torte 555
Zwiebel=Sauce, helle (2) 533
— — von eing. Zw. 533
— =Suppe 74
Zwiebeln abzubrühen 30
— aufzubewahren 12
— einzumachen (2) 663
— gefüllte Riesen= 99
— geschmorte 99



Velhagen & Klasing in Bielefeld und Leipzig.

Die Stütze der Hausfrau.

Ein Handbuch für junge Mädchen

von

Conradine Stinde.

Preis gebunden 5 M. 50 Pf.

Ein außerordentlich praktisches Handbuch zur Erwerbung hauswirtschaftlicher Kenntnisse. Das Buch fängt mit dem Abc des Wirtschaftens an und verbreitet sich in der eingehendsten Weise über jede häusliche Tätigkeit und häusliche Kunst. Die Verfasserin sagt, es habe ihr Mitleid erregt, zu sehen, wie viele junge Mädchen ohne alle praktischen Kenntnisse in die Welt hinausgeschickt würden, ihr Brot als Stützen zu verdienen. Diesen will sie helfen, ihnen bis ins Kleinste genau sagen, was eine erfahrene Hausfrau einem jungen Neuling zu sagen hat. 42 Kapitel der Haushaltungskunde geben Bescheid über allerlei Punkte des Auftretens und Benehmens, sodann über die praktischen Gebiete des Zimmerreinigens, Tischdeckens, Servierens, Aufwaschens, Kochens, Einmachens, Einkaufens, Aufbewahrens, Waschens, der Kindererziehung usw. Das Buch ist in einem urwüchsigen, urgemütlichen Ton geschrieben, der sich einprägt wie ein persönlich gesprochenes Wort. Man hört ordentlich die Stimme der freundlichen, praktischen Holsteinerin, die diese Anweisungen gab.

Jedes junge Mädchen, ob sie Stütze einer fremden Hausfrau oder der eigenen Mutter ist oder werden soll, erhält mit diesem prächtig ausgestatteten Buche einen Schatz fürs Leben in die Hand.

Einleitung.

Wichtiger als alle schönen Künste ist für das Wohl der Familie die lange als Stiefschwester betrachtete und behandelte Kochkunst, die erst in neuerer Zeit wieder anfängt zu Ehren zu kommen. Auch in wohlhabenden Kreisen wird die Hausfrau sie nicht leicht mehr als ihrer unwürdig ganz der Bedienung überlassen, sondern sie setzt eine Ehre darein, für das Wohl und das Behagen der Ihren ihre besten Kräfte aufzuwenden. Aber oft entspricht das Können nicht dem guten Willen. Jede einsichtige Mutter wird deshalb schon frühzeitig ihre Töchter auf ihren zukünftigen Beruf als Hausfrau vorbereiten, so daß die junge Frau, wenn sie selbständig ihren Haushalt führt, doch zum mindesten die Grundbedingungen der Kochkunst kennt und auf ihnen sich weiter vervollkommnet, bis sie zur Meisterin wird.

Lange Zeit würde freilich vergehen, ehe die junge Frau das Ziel erreichte, wenn sie nur auf sich selber angewiesen wäre, denn bei der Verfeinerung und Überreizung unserer Ernährung versagen und täuschen leicht die Geschmacksnerven bei der Beobachtung der Zuträglichkeit; es ist daher um so größere Überlegung nötig bei der Auswahl und der Zubereitung der Speisen. Da hilft ihr ein gutes Kochbuch, das ihr die Lehren der Wissenschaft und die Erfahrungen praktischer Hausfrauen zu nutze macht und sie allmählich in den Geist der Kochkunst eindringen läßt.

Ein guter Führer aber kennt die Kräfte derjenigen, welche er zum Ziele geleiten will, und er weiß, daß er erst die bequemen und leichten Pfade mit vielen Ruhepunkten und erst später die steileren und schwierigeren Wege leiten darf. Deshalb sei hier gleich der dringende Rat vorausgeschickt, nicht eher zu den schwereren, zusammengesetzteren Speisen, zu den Meisterwerken der Kochkunst überzugehen, als bis die häufig vorkommenden und leichter herzustellenden Gerichte sicher

beherrscht werden. Es durfte daher in einem Kochbuche, das mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen geschrieben ist, nicht schon völlige Vertrautheit mit den Apparaten und Hilfsmitteln der Kochkunst und mit den einfacheren und häufig wiederkehrenden Hantierungen vorausgesetzt werden. Die erstere soll durch die Allgemeinen Vorbemerkungen angebahnt werden, das zweite lehren die Anweisungen allgemeiner Art. Auch sind den einzelnen Hauptabschnitten Regeln vorangestellt, welche die Anfängerin darauf hinweisen sollen, was bei den betreffenden Gruppen von Speisen besonders zu beachten ist, damit sie lernt, die einzelnen Kochvorschriften mit Verstand und Überlegung anzuwenden, und von dem mechanischen Nachkochen sich fern hält. Nur dadurch wird die Hausfrau Meisterin in ihrer Kunst, daß sie sich bei allem, was sie tut, des Grundes und Zweckes bewußt ist, nicht wie eine Maschine arbeitet, sondern mit Bewußtsein die gegebene Vorschrift auf die Bedürfnisse des besonderen Falles überträgt.

Diese Gewöhnung an selbständiges Denken und Handeln möchte ich als die oberste Forderung hinstellen; aber noch anderes ist von einer tüchtigen Hausfrau zu verlangen: Sparsamkeit, die das Bestmögliche mit den gegebenen Mitteln erreichen will, die alles Gegebene nach Kräften ausnutzt und eine vernünftige Verwendung der Reste zu schätzen weiß; eine richtige Zeiteinteilung, welche ebenso wie das Geld auch die Zeit nicht verschwendet; Ordnung im kleinen wie im großen, welche der Hausfrau bei der Ausnutzung des Geldes wie der Zeit hilfreiche Dienste tut, und Reinlichkeit, welche nicht nur aus Gesundheitsrücksichten unumgänglich, sondern auch als eine ästhetische Forderung ihrer Kunst zu betrachten ist.

Möge in diesem Sinne und in dieser Auffassung ihres Berufes die junge Frau sich mit Anteil in das Studium dieses Kochbuches vertiefen und mit seiner Hilfe den vollen Erfolg und damit auch die wahre Befriedigung in ihrer waltenden Tätigkeit finden.



Allgemeine Vorbemerkungen.

1. Der Herd.

Der Hauptteil der Kücheneinrichtung, der Herd, sollte immer so aufgestellt sein, daß er von drei Seiten frei zugänglich ist. Von einem guten Herde kann man verlangen, daß er bei mäßigem Verbrauch von Brennmaterial die ganze Platte möglichst gleichmäßig erhitzt, so daß man wenigstens auf drei Löchern gleichzeitig kochen kann, ferner daß eine einfache Klappenvorrichtung es ermöglicht, die Hitze vorwiegend nach einem Punkte zu richten oder von ihm abzuleiten. Bei Anwendung nur einer Feuerung wird der Bratofen leicht etwas ungleichmäßig erhitzt; eine besondere kleinere Feuerung, um der Heizung des Bratofens nachzuhelfen, wird also wünschenswert sein. In diesem Falle muß die Pfanne oder das Kuchenblech durch Backsteine, mit welchen der Ofen ausgelegt wird, erhöht werden, damit die schädliche Einwirkung der zu großen Hitze von unten vermieden wird; praktisch ist auch ein neuer fahrbarer Bratrost. Ist dann der Abzug der Feuerungsgase noch ausgenützt, um einen Trockenraum zu erwärmen, der auch zum Vorwärmen von Tellern und Schüsseln verwandt werden kann, so ist es um so besser. Ebenso ist ein sogenannter Beikessel mit Abflußhahn, welcher warmes Wasser in beständiger Bereitschaft hält, eine angenehme Zugabe; nur ist darauf zu achten, daß er jeden Morgen ganz gefüllt und bei anhaltendem Gebrauch des Herdes rechtzeitig nachgefüllt wird, weil er sonst leicht in Unordnung gerät. Ein sehr empfehlenswerter Nebenapparat des Herdes ist ein Bratthermometer, welches auch nachträglich, am besten in der Tür des Bratofens, anzubringen ist und beim Braten wie beim Backen viel zum sicheren Geraten der Sachen beiträgt. Eine Messingstange vor dem Ofen dient nicht nur zum Schutz der Kleidung, sondern kann auch zum raschen Trocknen von Tüchern gebraucht werden und ist nebenbei eine Zierde des Herdes.

Als Feuerungsmaterial wird jetzt größtenteils nur noch Steinkohle benutzt, da Holz für Brennzwecke zu teuer geworden ist und Torf oder

Braunkohle nur für bestimmte Gegenden in Betracht kommen. Doch ist das Holz in der Küche nicht ganz zu entbehren; nicht bloß für das Anmachen des Feuers bleibt es immer der geeignetste Stoff, sondern es ist auch zu Heizzwecken für manche Gelegenheit am besten zu verwenden, wo ein lebhaftes Flackerfeuer für einzelne Gerichte, wie Beefsteak, wünschenswert ist, oder wo bei Vorhandensein nur einer Feuerung der Bratofen gleichmäßiger erhitzt werden soll. Torf ist zur Erzielung einer milderen Glut und zur Beschickung einer Nebenfeuerung unter dem Bratofen sehr angenehm, und trotz der örtlichen Beschränkung der Braunkohle verdient die Grude oder der Braunkohlen-Koks eine besondere Erwähnung, weil der Grude-Herd auch in weiter entfernten Gegenden Verbreitung gefunden hat wegen der Billigkeit des Materials wie auch wegen der unter geringer Nachhilfe beständig fortdauernden Feuerung. Diese letztere Eigenschaft der Grude wird besonders von Hausfrauen geschätzt, welche anhaltendes Kochen der meisten Speisen für ein Haupterfordernis zum Geraten halten. Da die Herausgeberin für die meisten Gerichte einer gegenteiligen Ansicht ist und den Wert der Zeit auch für die Hausfrau sehr hoch anschlägt, so zieht sie eine Heizeinrichtung vor, welche eine leichte Steigerung der Glut zum „Schnellkochen" gestattet. — Will man, etwa für Suppe und anhaltendes Kochen erfordernde Gemüse, an der Heizung des Herdes sparen, so sind Filzbehälter oder auch Heukisten, in denen die erhitzten Speisen von selber weiter kochen, bequem und praktisch. In vollkommenerer Form sind dazu die sogenannten „Selbstkocher", die sich immer mehr in der Küche sparsamer Hausfrauen einbürgern, erhältlich. Es ist ihrer Einrichtung und Benutzung ein eigenes Kapitel gewidmet. (S. 823 ff.)

Die idealste Heizweise sowohl was zweckmäßige Regelung der Hitze als auch was Reinlichkeit und Bequemlichkeit anbetrifft, ist jedenfalls die Gasheizung. Immer mehr bürgert sie sich in den Haushaltungen ein, zumal die Gaskochapparate immer zweckmäßiger eingerichtet und der Preis für das zum Heizen bestimmte Gas immer billiger geworden ist. Die Gasherde mit zwei Hähnen für jede Flamme, einen für große und einen zweiten für kleine Stichflammen, ermöglichen es, auch bei nicht zuverlässigen Dienstboten ohne großes Bedenken Gasheizung zu haben, da die Regulierung durch diese Anordnung sehr vereinfacht wird. Im Verein mit den schon oben genannten Heukisten, resp. Selbstkochern und mancherlei praktischen Kochgeschirren wird der Verbrauch von Gas für Kochzwecke im Vergleich zum Kohlenverbrauch nicht etwa höher, sondern niedriger sein, so daß man, wo es eben angängig ist, wenigstens für die wärmere Jahreszeit Gasheizung rückhaltlos empfehlen kann.

Nur im Winter hat wegen der ungenügenden Erwärmung der Küche die Gaskocherei Bedenken, denn die Gasheizung gibt, weil ihre Heizkraft beim Brennen vollständig ausgenutzt wird, keine Wärme nach außen ab. Man muß deshalb bei kalten Küchen in strengen Wintern eine Nebenfeuerung unterhalten zur Erwärmung oder für diese Zeit zum Kohlenherd übergehen. Übrigens bringt man neuerdings erfundene Patentkochherde in den Handel, die ebensowohl für Gas- als für Kohlenheizung eingerichtet sind, so daß ein Nebenofen für den Winter nicht mehr nötig ist.

Je mehr die Gasheizung sich einbürgert, um so mehr schwinden die früher für kleine Haushaltungen beliebten Petroleum-Kochmaschinen, trotzdem bei ihnen wesentliche Verbesserungen eingeführt sind, so daß bei den neuen Systemen wirklich von Ruß- und Dunstfreiheit geredet werden kann. Zu beachten ist aber vor allem bei den Petroleum-Gas-Kochern, welche eine gesteigerte Heizwirkung haben, eine genaue Regelung der Flammenhöhe.

Zu Bratzwecken ist für den Gaskocher wie auch für den Petroleumherd, wenn dieser nur eine Platte, keinen Hohlraum erhitzt, noch ein besonderer geschlossener Bratkasten erforderlich. Als solcher eignet sich der Heußische Brat- und Backapparat, der auch auf dem Kohlenherde als Ersatz oder zur Entlastung des Bratofens recht empfehlenswert ist, da er den Innenraum sehr gleichmäßig erhitzt und die Dämpfe gut hält, wie auch der „Kunzesche Schnellbrater“, sowie die neuerdings eigens konstruierten Gasbratöfen von Schäffer & Co. in Berlin.

Nach eingehender Prüfung verschiedener Gaskochherde aber möchte ich doch die Anschaffung einer Gasheizung mit „Brat- und Backofen“ empfehlen, zumal man Gasherde mit abnehmbarem Bratofen hat, deren Raum nach dem Abnehmen eine große oder zwei Heizstellen gibt, so daß bei Platzmangel die Aufstellung eines solchen Gaskochapparates keine Schwierigkeit macht. — Empfehlenswert sind die „Familiengaskochherde“ der Firma Junker & Ruh in Stuttgart, sowie auch die Familienherde der Continental-Gasgesellschaft in Berlin, sie bieten bei sparsamem Verbrauch eine ungemein praktische Ausnutzung des Gases; auch weist der Brat- und Backofen nicht die von vielen Hausfrauen beklagte Ungleichmäßigkeit der Erhitzung auf. Am praktischsten sind aber bislang die neuerdings unter dem Namen „Prometheus“ in den Handel kommenden Gasherde, die ganz in der Art der Kohlenherde Kochlöcher zum Ankochen und Weiterkochen haben. Die zum Weiterkochen bestimmten Kochstellen erhalten die dazu nötige Hitze durch die vorderen Ankochstellen, deren Gase unter den deckenden Platten weiter geleitet und ausgenutzt werden. Alle größeren Haushaltungsgeschäfte

führen diese Gaskochherde; wo sie nicht erhältlich, kann man sie direkt vom Fabrikanten G. Meurer, Dresden, beziehen.

Wo kein Gas ist, sind die Petroleum-Kocher, zumal die neueren, dunstfreien Petroleum-Gaskocher, als Hilfs-Kochmaschinen, namentlich für die warme Jahreszeit, zur Bereitung eines einfachen warmen Abendessens oder nur zum Kaffee- oder Teekochen zu empfehlen. Zu solchen Zwecken jedesmal den Herd zu heizen, würde eine große Verschwendung von Heizstoff und eine unnütze Erwärmung des Küchenraumes bedeuten. Wo ein Gaskochherd oder überhaupt Gasleitung in der Küche vorhanden ist, wird man natürlich lieber einen kleinen Gaskocher für solche Zwecke verwenden. Sehr zu empfehlen sind auch die verbesserten Spiritus-Kocher; doch sind von Dochtbrennern nur solche zweckmäßig, bei welchen nicht der Docht bewegt wird, sondern durch einen beweglichen Teil mehr oder weniger Fläche des feststehenden unverbrennlichen Asbestdochtes frei gemacht wird. Angenehmer noch sind gute Brenner ohne Docht, welche beträchtliche Flüssigkeitsmengen in unglaublich kurzer Zeit ins Kochen bringen; als sehr zweckmäßig hat sich mir der „Viktoria-Brenner", sowie der Spiritusgaskocher „Vesuv" bewährt. Noch vervollkommt sind neuerdings die Spiritus-Gaskocher, von denen man jetzt auch größere Kocher mit mehreren Kochlöchern bekommen kann, in den verschiedenen Kochern der „Gesellschaft für Spiritusverwertung in Berlin".

2. Das Kochgeschirr.

In der Fülle der Geräte, welche der Hausfrau zum Kochen angeboten werden, sind zunächst zwei Gruppen zu unterscheiden, die metallenen und die irdenen. Die ersteren haben den Vorzug, leicht die Wärme durchzulassen und bilden im blankgeputzten Zustande jedenfalls auch eine Zierde der Küche. Nicht jedes Metall eignet sich, um Speisen darin zu kochen, und die geeignetsten, die edlen, kommen wegen ihres Preises nicht in Betracht.

Das billigste und auch in der Küche am meisten vorkommende Metall, das Eisen, wird seltener für sich allein zu Kochgeschirren verwandt. Da es so gar leicht angegriffen wird, ist es für sich nur zu Geräten mit dicken Wänden und als genügend dickes Backblech anwendbar, damit bei der beständig nötigen Entfernung des Rostes die Geräte nicht zu bald durchgescheuert werden. Bei der völligen Ungefährlichkeit des Rostes sind die reinen Eisengeschirre keineswegs zu verwerfen. Unangenehm wird höchstens die graugrüne Färbung, welche der Rost pflanzlichen Nahrungsmitteln mitteilt, wenn diese den im Pflanzenreich sehr verbreiteten Gerbstoff enthalten. Vorbedingung der

Verwendung ist also eine völlige Entfernung des Rostes, zu welchem Zwecke die neu gekauften Töpfe am besten mit Wasser ausgekocht werden, dem auf das Liter ein etwa haselnußgroßes Stück Alaun zugesetzt ist. Darauf wird, wie auch, wenn nötig, vor jedem einzelnen Gebrauch, der Topf mit Sand und Asche oder mit Salz tüchtig gescheuert, rein ausgewaschen und vollständig trocken gerieben.

Übrigens kommen in neuester Zeit unter dem Namen „Pilsener Geschirr“ und „Granit-Emaille“ außen wie innen emaillierte, eigenartig präparierte eiserne Kochgeschirre in den Handel, die sich nach eigener Erfahrung gut bewähren.

Zur Vermeidung des Durchrostens wird dünnes Eisenblech, welches zu Geschirren verwendet werden soll, mit einer Zinnschicht überzogen. Solches Weißblech-Geschirr darf aber keiner zu großen Hitze ausgesetzt werden, namentlich nicht ohne wässerigen Inhalt oder mit Fett aufgesetzt werden, weil bei zu hoher Temperatur der Zinnüberzug oder die Lötung abschmilzt. Am verbreitetsten und in den guten Marken auch am bewährtesten sind die Emaillekochgeschirre, von denen man neuerdings ganz besonders gegen Hitze widerstandsfähige Marken wie z. B. die Vulkankochgeschirre der bekannten Amberger Emaillefabrik und die Gloriageschirre der Fraulautererwerke in den Handel bringt. Auch gegen Säure sind diese Geschirre unempfindlich, also vom gesundheitlichen Standpunkte ganz besonders empfehlenswert. Daneben ist ihr Aussehen sehr hübsch, es zeigt eine weiße oder grauwolkige Innen- und eine braune Außenfarbe.

Die früher so beliebten und als Prunkstücke der Küche geltenden Kupfer-Geschirre sind wegen der Möglichkeit einer Grünspanvergiftung sehr in Abnahme gekommen; jedoch ist diese Möglichkeit bei richtiger Behandlung der Geschirre wenig zu fürchten, ebensogroß ist danach die Gefahr einer Bleivergiftung bei Anwendung verzinnter und emaillierter Blechgefäße oder von glasierten Töpferwaren, wenn diese nicht gewissenhaft nach den Vorschriften des Gesetzes fast ganz bleifrei hergestellt sind. Nach neueren Untersuchungen sind besonders die glasierten Töpferwaren sehr oft bleihaltig. Da Kupfer von Säuren wie von Fetten angegriffen wird, ist das Kochen von Speisen, die derartiges enthalten, in Kupfergeräten nicht vorzunehmen; auch sind keinerlei Speisen darin erkalten zu lassen oder länger aufzubewahren und endlich ist wie bei allen Geschirren sorgfältige Reinigung Vorbedingung des Gebrauchs.

Widerstandsfähiger gegen Säuren wie gegen Fette ist das Nickel; nur vermeide man auch bei Nickelgeschirren, irgend welche Speise längere Zeit darin stehen zu lassen. Leider wird dieses schöne Metall

vielfach in wenig haltbarer Form in den Handel gebracht. Man vermeide alle billigen Nickelwaren, die in Wahrheit die kostspieligsten sind, und kaufe nur von durchaus zuverlässigen Fabriken, welche kein Bedenken tragen, die Haltbarkeit auch für längere Zeit tatsächlich zu gewährleisten. Für Kochzwecke eignet sich, wenn wir von dem kostbaren Reinnickel absehen, nur genügend dicke Nickel-Plattierung auf Stahlblech; dagegen ist galvanische Vernickelung zu verwerfen. „Nickelin" eignet sich, wie alle Metall-Legierungen, Messing, Bronze, Neusilber u. dgl. nicht für Kochzwecke, übertrifft aber alle letztgenannten an Haltbarkeit für Brotkörbe, Bestecke und ähnliche Gegenstände.

Den metallenen Kochgeschirren gegenüber sind die irdenen ihrer Billigkeit halber sehr beliebt. Bei ihnen ist wegen der Möglichkeit bleihaltiger Glasur wie wegen des leichten Zerspringens der aus schlechtem oder ungleichmäßigem Material hergestellter Ware der Einkauf nur guter, wenn auch teurer Geräte von zuverlässigen Firmen durchaus anzuraten. Besonders beliebt ist das Bunzlauer Geschirr. Die trefflichen Lippstädter Geschirre zeichnen sich außerdem durch einen zweckmäßig angebrachten Stahlblechboden aus, welcher das Zerspringen noch besser verhütet, indem die zwischenliegende Luftschicht plötzliche Erhitzung wie allzu rasche Abkühlung des Topfes vermeiden hilft.

In neuester Zeit kommen zudem Kochtöpfe, Bratpfannen und Backformen aus feuerfestem Porzellan in den Handel, die praktisch sind und ein hübsches Aussehen zeigen. Sie sind preiswert und haben sich mir als ungemein dauerhaft erwiesen.

Zur Aufbewahrung von Speisen eignen sich die irdenen Geschirre nicht; vielmehr ist für diesen Zweck Porzellan oder Glas, neuerdings auch das beste, völlig gegen Säure unempfindliche Emaillegeschirr der Amberger Fabrik von Baumann das einzig zulässige Material. Porzellan bleibt immer der richtige Stoff zur Darreichung warmer Speisen und Getränke. Braten auf Metallschüsseln oder Kaffee in Metallkannen aufzutragen, bleibt der leichten Abkühlung wegen stets widersinnig, auch wenn der Gebrauch etwa durch die Mode vorübergehend geheiligt wird.

3. Vom Aufbewahren der Vorräte und von der Erkennung guter Ware.

Beim Ankauf größerer Vorräte von Lebensmitteln wähle man wo möglich die günstigste Zeit, wodurch dem Haushalt ein wesentlicher Vorteil zufließt, sei aber ebenso sparsam bei größeren als kleinen Vorräten, weil sonst der Vorteil verloren ginge. Zugleich sehe man auf eine gute Qualität, kaufe das Beste an Gemüsen, Fleisch, Federvieh,

Butter, Mehl und Stärke, und wenn solches auch etwas höher im Preise steht, so wird man doch beim Gebrauch finden, daß gute Lebensmittel immerhin billiger sind als schlechtere, wohlfeiler bezahlte, und sicher werden sie auch der Gesundheit zuträglicher sein. Auch sei man darauf bedacht, die Vorräte gehörig zu verwahren und von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit nicht das Geringste verderbe und alles verständig angewandt werde.

Alle Mehlwaren müssen recht trocken aufbewahrt werden, aber der Luft zugänglich bleiben. Feucht gewordenes Mehl muß öfters umgeschaufelt und gesiebt werden. — Gutes Weizenmehl ist beinahe rein weiß mit einem leichten gelblichen Schimmer; es ballt sich beim Pressen in der Hand nur leicht zusammen und hat einen angenehm süßlichen Geschmack. Schlechtes Mehl ist grau oder rötlich oder gar mit dunklen Punkten durchsetzt; es hat einen säuerlichen oder dumpfen Geruch, und wenn es feucht ist, erzeugt es ein Kältegefühl in der hineingesteckten Hand. Zusätze von Gipsmehl, Kreide oder Schwerspat verraten sich schon durch die Farbe; zum genaueren Nachweis würde Verbrennung erforderlich sein: reines Mehl hinterläßt nicht mehr als 0,8 % Asche. Auch andere Mehlsorten würden die Farbe beeinflussen außer Kartoffelstärke, die nur wenig billiger, und Reismehl, das sogar teurer ist. Zusätze anderer Mehlsorten erkennt man unter dem Mikroskop an der Form und Größe der Stärkekörner. — Die feineren weißen Mehle enthalten weniger Eiweiß (Kleber) als die gröberen dunkleren. Bei letzteren nimmt aber auch der Gehalt an unverdaulichen Holzfasern zu. — Alle Sorten Stärkemehl (Kartoffel-, Weizen-, Maisstärke) müssen rein weiß und von feinkörniger Beschaffenheit sein. Sie sind für die Ernährung gleichwertig; nur die Quellungsfähigkeit (Kleisterbildung) unter dem Einfluß heißen Wassers läßt für bestimmte Zwecke der einen oder anderen Sorte den Vorzug geben. — Als der beste Reis gilt der Karolinareis, welcher sehr weiß, hart und durchscheinend ist und lange, schmale, kantige Körner bildet; fast gleich an Güte ist der Java- und Patnareis, mit kleineren länglichen, und der Mailänder Reis mit ebenfalls kleinen, aber runden, etwas gelblichen Körnern.

Der echte, vom Sagobaum oder von der Sagopalme stammende Sago, Perlsago, ist gutem unechten Sago (Kartoffelsago) kaum überlegen. Im allgemeinen quillt jener langsamer auf und zerfällt nicht. Schlechter Sago zerfließt beim Kochen in einen Kleister. — Gries, Grütze und Graupen sind wohl zu unterscheiden. Gries ist der grobkörnig gemahlene Weizen, Grütze dagegen grob geschrotener Hafer, Buchweizen oder Gerste; Graupen nennt man die nur von ihren Hülsen befreiten, abgerundeten Weizen- oder Haferkörner.

Von Fetten wird die Butter am meisten benutzt; sie besitzt zwar einen etwas geringeren Nahrungswert (bis 85 v. H. Fettgehalt) wie andere tierische Fette, zeichnet sich aber dafür durch größere Verdaulichkeit aus. Geschmack und Haltbarkeit der Butter ist sehr verschieden und von Fütterung der Kühe und Bereitungsart gleichmäßig abhängig. Die „Maibutter“ ist am aromatischsten, doch weniger haltbar. Die „Stoppelbutter“ vom August bis zum Beginn der Stallfütterung am haltbarsten. Zur Erhöhung der Haltbarkeit dient das Salzen der Butter; indessen bei zu reichlichem Salzgehalt nimmt die Butter bedeutende Wassermengen, bis über 30 v. H., auf, während sie nur 15—18 v. H. halten sollte. Am haltbarsten wird die Butter, wenn man sie ausläßt (A. 13); doch verliert sie dabei ihr Aroma. Aber auch frische, gut ausgewaschene Butter hält sich, in tadellos reine, mit Salicyllösung (1 g in 2 Löffel Spiritus) ausgespülte Steintöpfe fest eingedrückt und mit starkem Salzwasser übergossen, dem einige Eßlöffel Wickersheimer Frischerhaltungsflüssigkeit zugesetzt waren und mit in Essig getränktem Papier überbunden, fast den ganzen Winter durch. Neuerdings hat sich ein Überfüllen der Butter mit angesäuertem Wasser (100 Teile Wasser, 3 Teile Essigsäure oder Weinsteinsäure) als sehr zweckmäßig zur Erhaltung erwiesen. — Starke Gelbfärbung ist auch bei Maibutter nur durch künstliche Zusätze zu erzielen. Durch Fettzusatz verfälschte Butter wird leicht fest oder bröckelig. Zusatz von Kartoffelmehl macht sich auf der Zunge bemerklich, wenn man eine Probe im Munde zergehen läßt. — Als Ersatz der Kuhbutter wird Margarine, welche aus den leichtschmelzenden Bestandteilen des Rindstalges besteht, ebenso Kokosnußbutter, speziell die Marke „Palmin“, vielfach angewandt. Beide enthalten mehr Fett als Kuhbutter (die letztere bis zu 99 v. H.). Beide sind in guter Beschaffenheit, wo Sparsamkeit geboten ist, nicht zu verwerfen. — Unentbehrlich auch für die feine Küche ist Nierenfett (A. 24), das bei längere Zeit bratendem Fleisch nicht so leicht braun wird wie Butter, desgleichen Schweineschmalz und Gänsefett (A. 23). Dagegen vermeide man, schon zum Braten benutztes Fett längere Zeit aufzubewahren oder nochmals zum Braten zu verwenden. — Als Ersatz von Baumöl (Olivenöl, Provenceröl) ist Mohnöl und Rüböl nicht ganz zu verwerfen, doch muß es kalt ausgepreßt sein. Noch besseren Ersatz bietet gutes Baumwollsamenöl, das man aber kaum je unter eigenem Namen, sondern als „Olivenöl“ kauft. Ausgezeichnet ist das Deutsche Erdnußöl aus unseren Kolonien, welches das Deutsche Kolonialhaus von Bruno Antelmann, Berlin in den Handel bringt. Ganz reines Provenceröl ist sehr teuer. Alle Speiseöle müssen geruchlos oder schwach aromatisch sein, wenn

man sie auf der Hand verreibt; ranzige Beschaffenheit verrät sich dann noch leichter als durch den Geschmack.

Frische Eier schwappen beim Schütteln nicht. Genauer läßt sich die Größe des durch Verdunstung gebildeten Luftraumes zur Prüfung der Frische benützen, wenn man 30 g Salz in $^1/_4$ l Wasser löst und die Eier in diese Lösung legt. Frische sinken langsam unter, wenige Tage alte bleiben in der Mitte schweben, 8 Tage alte oder bebrütete schwimmen oben. Zur Aufbewahrung eignen sich am besten Septembereier, welche man ohne weitere Vorsichtsregeln nur auf dem Eierbrett bei mehrmaligem Wenden den Winter über in kühlem Raume zu halten braucht. Am einfachsten ist dann noch das Eintauchen der Eier in Frischerhaltungsflüssigkeit oder das Einschichten in Salz, Asche, Kleie oder Sand, wobei man das Verpackungsmaterial vollkommen trocken wählen und einmal im Winter erneuern muß. Das Aufbewahren der Eier in Kalk hat sich überlebt, zudem sie dabei stets ihren Wohlgeschmack verlieren und das Eiweiß sich nach einiger Zeit nicht mehr schlagen läßt. Dagegen wird das Einlegen der Eier in Wasserglas mit Recht vielfach empfohlen; noch kürzlich hat bei Versuchen von landwirtschaftlichen Instituten das Einlegen der Eier in Wasserglas eins der besten Ergebnisse geliefert.

Außerordentlich wichtig für sparsame Haushaltungen ist das neuerdings in den Handel gebrachte „Haltbare Speise-Eigelb", das aus frischem Eigelb besteht, wie es bei Fabriken, in denen nur Eiweiß zur Herstellung mancherlei Dinge gebraucht wird (wie z. B. Albuminpapieren), übrig bleibt und das in Flaschen von 66, 33 und 15 Eigelb verkauft wird. Die Herausgeberin hat sich durch monatelanges Erproben von der Haltbarkeit des Eigelb und der Reinheit des Geschmackes überzeugt. Der Preis ist etwa 3 Pfennig für ein Eigelb.

Über die Erkennung der Güte des Fleisches und dessen zweckmäßige Aufbewahrung ist in den einleitenden Bemerkungen der Abschnitte D. I, VI, VII und F. das Nötige gesagt.

Kartoffeln. Das starke Auskeimen benimmt den Kartoffeln den guten Geschmack und entzieht ihnen Nahrungsstoff.

Das Keimen der Kartoffeln wird am sichersten verhindert, wenn sie nicht monatelang im Lager still liegen; zu diesem Zweck läßt man im vorderen Brett des Lagers gleich oberhalb des Bodens ein nicht zu kleines Loch mit Vorschieber anbringen und nimmt die Kartoffeln nicht von oben, sondern aus dem Loche, so daß sie durch Nachrollen in steter Bewegung gehalten werden. Im Lager wird vor dem Einbringen der Kartoffeln ein Brett schräg an die hintere Wand gestellt, wodurch das bessere Ausrollen aus dem Loche bewirkt wird.

Winterwurzeln (Möhren). Man bringe einen Teil derselben in ein Kartoffellager und schütte Kartoffeln darauf. Sind diese im Frühjahr verbraucht, so wird man die Wurzeln ganz saftig und wohlschmeckend finden. Auch erhalten sie sich vorzüglich saftig, wenn man sie mit Flachsschäben (Abfall beim Bracken des Flachses) stark durchschichtet. Ersteres Verfahren ist auch bei Steckrüben (Kohlrabi in der Erde) anzuwenden.

Roter und weißer Kohl (Kappus und Wirsing) bewahrt sich am besten draußen, bei starkem Frost mit Stroh oder Laub bedeckt, was bei Tauwetter wieder entfernt werden muß, im übrigen, so lange es nicht stark friert, auf dem Boden (Speicher), auf der Stielseite liegend, nachher im Keller. Sollte der Kohl durch Frost gelitten haben, so muß man ihn ruhig liegen lassen, wodurch der Frost wieder herauszieht.

Feldrüben können auch bis Weihnachten gut erhalten werden, wenn man sie draußen hinschüttet und stark mit Laub und Stroh bedeckt. Auch kann man etwa im Garten, am besten an einer etwas abhängenden Stelle, mehrere kleine Gruben machen lassen, in jede ein Körbchen voll Rüben, Möhren und Steckrüben schütten, mit einigen Reisern und etwas Stroh zulegen und mit zwei Fuß Erde bedecken.

Zwiebeln erhalten sich vorzüglich, wenn man sie, ohne etwas von ihrem Laub zu entfernen, an einem luftigen Orte, etwa auf dem Speicher, dünn ausbreitet, oder noch besser hängend, mit dem Laube in Bündchen zusammengebunden, damit sie vollkommen trocken werden. Bei eintretendem Frost scharre man sie daselbst auf einen Haufen und lasse sie unbesorgt ruhig liegen.

Spargel erhalten sich mehrere Tage, wenn man sie an einem schattigen Orte tief in die Erde legt und mit einem Stück Rasen zudeckt.

Äpfel und Birnen erhalten sich am besten, wenn man sie an einem trocknen Tage vorsichtig pflückt, damit sie keine Fallflecke bekommen. Hat man einen trocknen, luftigen Keller, so kann man sie sogleich darin auf Lattenbänke — die Stielseite nach unten — dicht nebeneinander legen; andernfalls ist zu raten, das Obst einige Wochen an einem luftigen Orte ausdünsten zu lassen. Das Nachsehen darf nicht versäumt, jeder angefaulte Apfel muß sogleich weggenommen werden. Für das feinste Tafelobst ist das Einwickeln jeder einzelnen Frucht in Seidenpapier und darauf folgendes Einschichten in Holzwolle das beste Erhaltungsverfahren, welches sich nach vergleichenden Untersuchungen allen anderen Methoden überlegen gezeigt hat. Die neuen Obstaufbewahrungsgestelle sind außerordentlich empfehlenswert und tragen viel zur Erhaltung des Obstes bei. Außerordentlich wichtig ist die richtige Sortenwahl beim Einkauf, man muß diesen so gestalten, daß man

für jeden Monat tafelreife Früchte möglichst in verschiedenen Sorten hat, nur in diesem Fall hat man wirklich Nutzen von einem größeren Birnen- und Apfelvorrat. Für junge Hausfrauen gebe ich eine Anzahl Sorten für die verschiedenen Monate und wähle nur vielfach bekannte und reichlich angebaute Birnen und Äpfel.

Im September und Oktober sind tafelreif an Äpfeln: Roter Herbstkalvill, Gravensteiner, goldgelbe Sommerreinette; an Birnen: Gute Luise, Gellerts Butterbirne, beurre gris, beurre blanc.

Im November und Dezember an Äpfeln: Danziger Kantapfel, Roter Winterkalvill, Landsberger Reinette, Ananas-Reinette, Edelborsdorfer; an Birnen: Diels Butterbirne, Forellenbirne, Dechantbirne.

Im Januar und Februar an Äpfeln: Orleansreinette, graue französische Reinette, Wintergoldparmäne, weißer Winterkalvill, Ribstonpepping, Goldreinette; an Birnen: Regentinbirne, Hardenponts-Butterbirne, Esperens-Bergamotte, Josephine von Mecheln, Edel-Crassane.

Im März und April an Äpfeln: Roter Osterkalvill, Wintertaubenapfel, Baumanns Reinette, Champagner-Reinette, Pariser Rambour, Kasseler Reinette, Boikenapfel, purpurroter Cousinot, roter Eiserapfel, Muskat-Reinette; an Birnen: Winterdechantsbirne, Bollweilers Butterbirne und St. Germain-Birne.

Frische Pflaumen (Zwetschen) erhalten sich vorzüglich, wenn man sie an einem sonnigen Tage mit Handschuhen in einen neuen steinernen Topf pflückt, worin noch kein Wasser gewesen ist, worauf man letzteren, mit einer Blase zugebunden, in den Keller stellt, mit einem platten Stein belegt, welcher längere Zeit an der Sonne gestanden hat und schließlich mit ganz trockener Erde bedeckt. Die Pflaumen sind alsdann um Weihnachten noch ganz frisch, doch halten sie sich, wenn der Topf geöffnet ist, nicht lange mehr, weshalb man wohl tut, einige kleine Töpfe zu füllen. Es versteht sich von selbst, daß hierzu nur ganz feste Pflaumen, die nicht im geringsten beschädigt sind, genommen werden dürfen.

Abgeschnittene Trauben erhalten sich besonders gut, wenn man sie, nachdem man die Schnittfläche verlackt, an einem kühlen, zugigen Orte aufhängt, doch dürfen die Trauben sich nicht berühren. In Frankreich hängt man neuerdings die tadellosen Trauben in Kistchen, in die man ein Gefäß mit reinem Spiritus stellt; durch die Alkoholverdunstung erhalten sich die Trauben bis Ende des Winters frisch.

Trauben am Stock kann man, solange sie noch klein sind, in weite Medizingläser stecken, welche man so festbindet, daß die Trauben unberührt in den Gläsern wachsen können. Sie gewinnen dadurch an Süße

und werden vor Kälte geschützt, besonders wenn man vor dem Frieren die Gläser mit Werg (Hede) oder Watte umbindet.

4. Einiges über das Anrichten und Verzieren der Speisen.

Es genügt nicht, die Speisen gut und schmackhaft zuzubereiten, es ist auch dafür zu sorgen, daß sie den Tischgenossen in zum Genuß einladender Weise vorgesetzt werden. — Das erste Erfordernis ist die größte Sauberkeit aller Geschirre und Geräte, die auf den Tisch gebracht werden. Die Schüsseln dürfen nur mäßig und nicht über den Rand, der ganz sauber gehalten werden muß, gefüllt sein. Alle warmen Speisen, Suppen und Getränke müssen heiß zur Tafel gebracht werden, und es ist ein großer Fehler, dies nicht zu beachten. In vielen Fällen empfiehlt es sich, Schüsseln und Geschirre vor der Benutzung zu erwärmen; auch sind erwärmte Teller meistens sehr erwünscht, zu Fisch und Braten, sowie zu allen Speisen, welche mit Rinds- oder Hammelfett zubereitet sind, welches leicht gerinnt, sind sie sogar unentbehrlich. — Die Teller, welche gleichzeitig auf die Tafel kommen, müssen von einer Größe und derselben Form sein, Schüsseln von derselben Art des Porzellans, wenn auch von verschiedener Größe, je nach den Gerichten und Braten, welche sie tragen. Bei Gemüsen und Salaten, welche gleichzeitig auf zwei oder mehr Schüsseln gereicht werden, sollen sie auch gleiche Größe haben. Braten und Geflügel sind stets mit der Fleischseite nach oben anzurichten.

Eine Hauptaufmerksamkeit beim Anrichten erfordert die Verzierung der Schüsseln; von den zierlich zugeschnittenen Gemüseeinlagen, den schön zugerundeten Klößchen in der Suppe an bis zu den verschiedenartig ausgeputzten süßen Speisen sei jedes Gericht nach seiner Art passend verziert. Fischschüsseln garniert man mit Petersilie, Zitronenscheiben und gewiegtem Eigelb, wobei man Petersilie mit Eigelb häufchenweise um den Fisch anrichtet und die Haufen durch die ausgezackten Zitronenscheiben trennt, die man zur Hälfte noch mit Roterübensaft färben kann, Ragout und Frikassee mit gerösteten Semmeldreiecken, geformtem Blätterteig oder mit kleinen Kartoffelmuscheln; auch gibt ein Reis- oder gebackener Kartoffelrand eine hübsche Umrahmung Gemüse wird möglichst jedes auf seine besondere Art verziert: Blumenkohl mit kleinen gefärbten Semmelklößchen und Morcheln, Spinat außer mit Eiern gern mit in nudelartige Streifen geschnittenen Omeletten; roter Kohl wird mit Apfelscheiben, brauner Kohl mit Kastanien und gerösteten Kartoffeln umkränzt, und Bouillonreis mit Liebesäpfelscheiben garniert. Bei den Fleischspeisen wählt man für dunkle Braten gern

helle, für helle Braten dunkle Garnierungen; ebenso wählt man zu weichlichem Fleisch am besten kräftig schmeckende Sachen als Ausputz, während ein pikant schmeckender Braten leichte Gemüse u. s. w. erhält, um die Geschmacksvorstellung mit der Zierlichkeit des Ausputzes harmonisch zusammenwirken zu lassen. Aus diesem Grunde richtet man auch fette Fleischgerichte gern mit säuerlichen Sachen an und gibt demgemäß dem Schweinebraten entweder eine Verzierung von Apfelscheiben oder von Pfeffergurken und Perlzwiebelchen. Das Rindfleisch umkränzt man mit Meerrettichlocken, die man mit Petersilie bestreut hat; die Hammelkeule erhält einen Kranz braun geschmorter Gurkenscheiben und kleiner Kartoffeln, der Kalbsbraten wird mit gedünsteten Kohlherzen und buntgeschnittenen oder ausgebohrten Möhrenscheiben verziert, während für das feine Geflügel sowie für Wildbraten die verschiedenen Pilze die passende Umkränzung bilden. Salate und Mayonnaisen enthalten in ihren Bestandteilen meist schon die geeigneten Elemente zur Verzierung; wer diese Gerichte gut herzustellen gelernt hat, darf sich auch nicht die Mühe verdrießen lassen, sie in Form- und Farbenzusammenstellung so darzubieten, daß jeder Gast schon durch den bloßen Anblick die Überzeugung bekommt, ein kulinarisches Kunstwerk vor sich zu haben. Für andere kalte Schüsseln seien aus der Fülle der Sachen, die zum Aufputz verwandt werden können, die Wasserrosen, Körbchen und Vasen erwähnt, die aus hartgekochten Eiern zurechtgeschnitten werden können, sowie die aus Radieschen, weißen und gelben Rüben mit spitzem Messer leicht herzustellenden Röschen. Kompotte lassen sich wenig verzieren; werden die Früchte recht geschmackvoll geordnet, so bietet die Schüssel an sich schon ein verlockendes Aussehen. Am ersten noch läßt sich Apfelmus und ähnliches herausputzen, indem man Rosinen, Mandeln, Succade verwendet und in die mit einer Spicknadel vorgezeichneten Figuren legt. Auch kann man den Apfelbrei mit einem Guß überziehen oder wie die Cremes mit Fruchtgelee ausputzen. Sehr hübsch macht sich eine Arabesken-Verzierung aus einem Streupulver, zu welchem man beim Apfelmus Zimmt oder besser geriebene Schokolade, bei Cremes bunten Zucker nimmt. Die dazu nötige, lose aufzulegende und vorsichtig abzunehmende Schablone erhält man aus einem Stück Papier in der Größe der Schüsseloberfläche, welches man vierfach zusammenlegt und auf die bekannte Manier ausschneidet. Pudding garniert man mit Früchten, Gebäck und Rahmschaum oder mit gehacktem Weinsulz. Auch Torten können außer mit Früchten noch mit verschiedenfarbigem Guß ausgestattet werden, wie auch Verzierungen von steifem Eiweißschnee oder Rahmschnee erhalten, die durch eine spitze Düte auf die Torte gespritzt werden.

5. Menge der Zutaten bei großen und kleineren Essen.

Suppenfleisch. Man rechne bei einer großen Gesellschaft zu einer kräftigen Bouillon oder Suppe auf jede Person 250 g Ochsen- oder Rindfleisch; Kalbfleisch à Person 375 g, bei geringer Personenzahl um die Hälfte mehr. Nimmt man nur die Hälfte des hier geforderten Fleisches und setzt dann jedem Liter Suppe 5—10 g Liebigs Fleischextrakt und die gleiche Menge Salz hinzu, so erhält man, bei bedeutender Ersparnis, eine hinreichend kräftige Bouillon.

Huhn. Ein gutes Huhn zur Suppe reicht für 4—5 Personen.

Fisch. Wenn die Gesellschaft größtenteils aus Herren, und das Essen aus einem Hauptgericht Fisch und Kartoffeln besteht, so kann man von Hecht, Karpfen, Forellen, Barsch, Schleien, frischem Lachs, Schellfisch, Butte, Kabeljau für jede Person 350—500 g rechnen. Bei einer größeren Reihenfolge von Gerichten kann die Hälfte genommen werden, im Durchschnitt rechnet man 250 g.

Von geräuchertem Lachs, als Beilage zu Spargel, jungen Erbsen, Blumenkohl u. s. w. werden 100 g gerechnet, dagegen muß von Stockfisch als einzelnes Gericht mit Kartoffeln für 4 Personen $^3/_4$ kg in trockenem Zustand genommen werden.

Gemüse. Spargel rechne man für jede Person 250—300 g (bei eingemachtem Büchsenspargel höchstens 175 g). Bei Schneide- oder Brechbohnen, Erbsen, jungen Wurzeln (Möhren) als Hauptgericht für den täglichen Tisch, nehme man für jede Person einen gestrichenen Suppenteller voll. Bei Wirsing reicht für 3 Personen 1 Kopf von gewöhnlicher Größe. Nach diesen Angaben läßt sich leicht die Menge für eine Gesellschaft bestimmen.

Von dickem mit Milch gekochten Reis, der als Hauptgericht für den täglichen Tisch dienen soll, rechnet man für die Person 100 g.

Gemüsebeilagen. Die Menge der Beilage ist nach Verschiedenheit der Beilagen zu berechnen. Für den täglichen Tisch, der eine kalte oder warme Gemüsebeilage bringt, nimmt man 200 g für die erwachsene Person, bei Gesellschaftsmahlzeiten, bei denen stets zwei verschiedene Beilagen gerechnet werden, genügen 100 g für die Person.

Bei Braten jeglicher Art rechnet man, wenn der Braten das Hauptgericht ist, für jede Person $^1/_2$ kg (die Knochen einbegriffen), nur bei Essen von mehreren Gängen oder bei Fleischstücken ohne Knochen kann man 375 g rechnen.

Ein Puterhahn reicht, wenn er groß und gefüllt ist, als Hauptgericht für 10—12 Personen, bei mehreren Gerichten aber, besonders

wenn 2 Braten gegeben werden, für 18 Personen. Eine Puterhenne genügt für 8 Personen.

Kapaun reicht für 5—6 Personen; Metzer Poularde für 6—8 Personen.

Junge Hähne (Küken). Man rechne davon, wenn sie noch klein sind, bei einem Gericht für jede Person 1 Hähnchen; sind sie schon von mittlerer Größe, so reichen für 6 Personen 4 Stück. Wird neben den Hähnen ein zweiter Braten gegeben, so kann man den vierten Teil weniger rechnen.

Junge Tauben. Als einzelnes Gericht nehme man für 4 Personen 6—8 Tauben, bei einer Reihenfolge von Schüsseln kann man einige Tauben weniger rechnen.

Gans als Hauptgericht reicht für 8—9 Personen. Ente für 3—4 Personen.

Rehziemer als Hauptgericht reicht für 10—12 Personen. Wird zugleich ein zweiter Braten gegeben und sind schon verschiedene Schüsseln vorangegangen, so würde ein Rehziemer für 18—20 Personen genug sein.

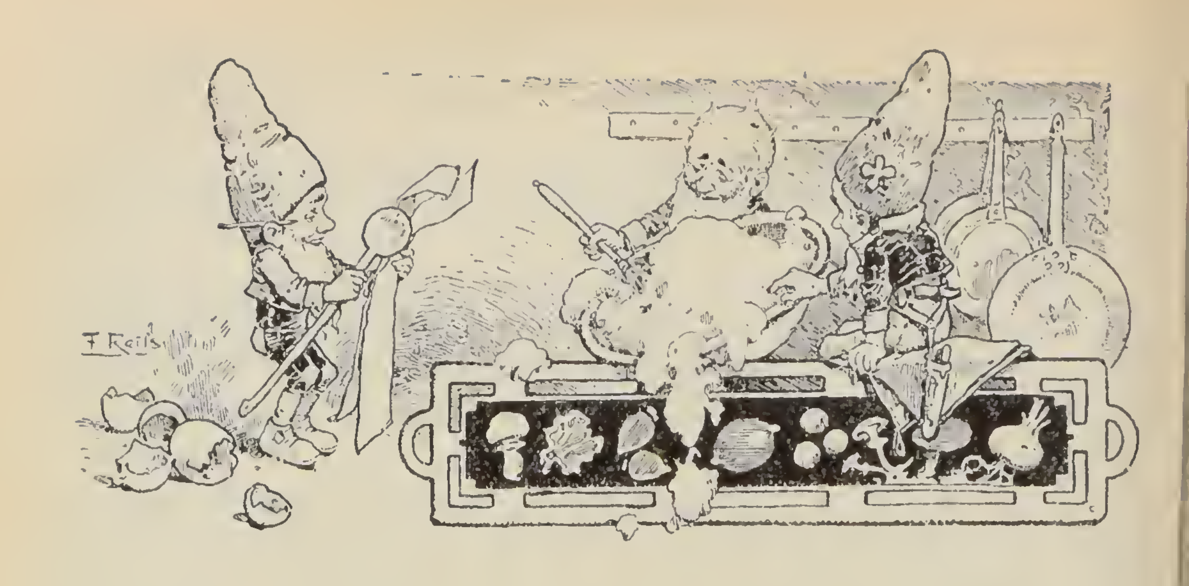
Hirschkeule genügt für 9—10 Personen; mit einem zweiten Braten gegeben, würde dieselbe für 15—16 Personen hinreichen.

Hasenbraten für 6—8 Personen.

Wildschweinskopf für eine Herren- und Damengesellschaft, bei einer Reihenfolge von Schüsseln, für 20—25 Personen.

Kramtsvögel. Für Herren nehme man bei einem Hauptgericht für jede Person 3—4, für Damen 2 Vögel.

Ochsenzunge reicht zum Ragout mit Fleisch- oder Weißbrotklößchen als Hauptgericht für 8—10 Personen.



A. Anweisungen allgemeiner Art.

---

1. Zucker zu läutern. Man taucht den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem nicht zu kleinen Topfe von Messing oder Nickel über schwachem Feuer zergehen und schäumt ihn so lange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und völlig klar machen, so gebe man geschlagenes Eiweiß hinein, welches Schaum und etwaige Unreinigkeiten in sich aufnimmt.

2. Eiweiß zu schlagen. Um recht steifen Schaum zu bekommen, wie er zum Geraten der Puddings und aller Backwerke erforderlich ist, nimmt man recht frisches Eiweiß. Mit einem losen Schneebesen, einer Gabel oder noch besser mit einer Spirale schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel oder in tiefer Schale gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, was je nach der Temperatur der Eiweiße eine Zeit von 3—10 Minuten erfordert. Neuerdings hat man einfache aber sehr praktische Schneeschlagemaschinen, die schneller steifen Schnee liefern. Etwas Zitronensaft, ebenso eine Prise Salz oder Zucker, sogleich ins Eiweiß getröpfelt, befördert das Steifwerden. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, nicht hinstellen, sondern muß bis zum Gebrauch fortschlagen, da er sonst wässerig wird.

Ist der Schaum für Klößchen auf Milch- oder Biersuppen, Cremes oder Kuchen bestimmt, so schlägt man zuletzt etwas geriebenen Zucker darunter. Falls junge Hausfrauen das Unglück haben sollten, etwas

von den Eidottern ins Eiweiß zu bekommen, mögen sie nicht in Verzweiflung geraten. Das Eiweiß wird gerade so steif als ohne das Tröpfchen Eigelb; daß dies nicht geschehen würde, ist ein törichter Küchenaberglaube. Ebenso läßt sich das Eiweiß von Hühner- und Enteneiern sehr wohl zusammen schlagen, was auch vielfach bestritten wird.

3. Sahne zu schlagen. Nur gute süße Sahne, welche im Sommer nicht über 24 Stunden alt sein darf, ohne Milchzusatz abgefüllt ist, und vorher mehrere Stunden sehr kühl gestanden hat, läßt sich zu steifem Schaum schlagen, am besten mit dem Schaumbesen. Soll die Schlagsahne gesüßt verwandt werden, so wird wenig feinster Puderzucker kurz vor dem Gebrauch durchgemischt. — In Fällen, wo Sahneschaum wegen der Beschaffenheit des Rahmes durchaus nicht steif werden will, wird wenig fast abgekühlte, dem Erstarren nahe Gelatinelösung rasch unter kräftigem Schlagen zugemischt.

4. Mehl zu schwitzen. Man läßt ein Eidick Butter in einem Topfe kochen, gibt einen Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Rührt man Wasser, Bouillon oder eine andere Flüssigkeit hinzu, so ist es besser, wenn dieselbe kalt ist, damit die Masse fein und glatt gerührt werden kann.

Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Hasenpfeffer, Ragout oder Frikassee gebraucht werden, so kann man es, wenn es recht flüssig ist, nach dem Ausschäumen des Fleisches zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

5. Mehl braun zu machen. Man rührt ein Eidick Butter in einem Topfe bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Färbung erhalten hat. Brenzlig darf es ja nicht werden.

Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Töpfchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend bis zur hellen Bräunung gerührt. Besser ist es, wenn man das Mehl auf einem reinen Kuchenblech im Bratofen zu gewünschter Farbe röstet, in der Regel dunkelgelb.

6. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls. Bewährt hat sich das Kartoffelmehl zur Bindung von Brat- und Kraftsaucen, für die es geeigneter ist als gewöhnliches Mehl. Auch zum Sämig-

machen von Dunstobst und Gemüsen ist es praktisch, während es zu Schaumsaucen und -Speisen, auch zu Mandelsulz nicht verwendbar ist, weil es das Schäumen hindert. — Kartoffelmehl muß mit kaltem Wasser angerührt werden, bevor man es zusetzt. Da es sehr dickt, nimmt man nur kleine Mengen; zu Bratensaucen etwa einen knappen Teelöffel voll, zu Obst nur halb so viel und zu Gemüsen nur eine oder zwei Messerspitzen. Bei übertriebener Anwendung erhält man keine gebundenen, sondern verkleisterte Speisen.

7. **Reis- und Maismehl.** Selbst Reismehl zu bereiten, wie dies in früheren Zeiten angebracht gewesen sein mag, ist zu unserer Zeit eine unnütze Zeitvergeudung, da man aus Reis- und Maismehlfabriken, die mit den besten Mahlmühlen versehen sind, eine ganz vorzügliche Ware erhält, nur achte man darauf, daß sie nicht bei den Wiederverkäufern zu lange gelegen hat und dadurch dumpfig geworden ist.

Ein treffliches Reismehl kommt unter dem Namen „Hoffmanns Speisemehl" in den Handel, gutes deutsches Maismehl erhält man in den Marken „Panin", „Egeria" und „Gustin", außerordentlich beliebt und durch deutsche Marken bislang nicht zu verdrängen ist das bekannte Maismehl „Mondamin".

8. **Reis zu reinigen und abzubrühen.** Man sucht die hülsigen Körner heraus, reibt den Reis im Wasser zwischen den Händen, setzt ihn, nachdem man das Waschwasser abgegossen, mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet ihn vor dem Kochen auf ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nötig, wenn man den Reis zu Kranken- oder zu Milchspeisen benutzen will, indem alle Säure, die der Reis oft enthält, und welche die Milch zum Gerinnen bringt, sich dadurch verliert.

9. **Sago vorzubereiten.** Das Unreine wird herausgesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und, nachdem er warm geworden, auf ein Sieb geschüttet und dies noch einmal wiederholt; dann kocht man ihn in der bestimmten Brühe gar. Dies Verfahren ist nur bei echtem Sago anwendbar, Kartoffelsago würde dabei zerfließen, er wird nur gespült und dann gekocht.

10. **Aleuronat zu verwenden.** Unter dem Namen „Aleuronat" wird ein mehlartiges Pulver hergestellt, das im wesentlichen (80 v. H.) aus dem Eiweißstoff des Weizenkornes besteht und wegen seiner Billigkeit als Ersatz von Fleisch oder Ei, denen es an Verdaulichkeit und Nährwert nicht nachsteht, mit Vorteil verwendet werden kann. Es empfiehlt sich besonders als Zusatz zu gebundenen Suppen, wie zu Mehl- und Kartoffelspeisen. 1 Eßlöffel Aleuronat auf 3 Eßlöffel Mehl oder entsprechende Mengen mehlhaltiger Stoffe dürfte ein angemessenes

Verhältnis sein. In Geschmack oder Einwirkung auf die Beschaffenheit kann es die Eier nicht ersetzen, wohl aber an nährender Wirkung. — Trocken aufbewahrt ist das Aleuronat ebenso haltbar wie Mehl.

11. Butter schäumig zu rühren. Ist die Butter stark gesalzen, so wäscht man sie vor dem Gebrauch aus und läßt sie in kalter Jahreszeit am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden. Muß man ausnahmsweise käsige Butter nehmen, so wird sie langsam geschmolzen und vom Bodensatz abgegossen. Dann rührt man sie mit einem hölzernen Löffel, bis sie weich wird und Blasen wirft.

12. Braune Butter. Die Butter setzt man in einem eisernen Topfe auf gelindes Feuer und rührt sie so lange, bis sie braun geworden ist; erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird darauf allmählich braun.

Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, muß erst, nachdem diese braun gemacht ist, hineingetan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein brenzliger Geschmack entsteht.

13. Abgeklärte oder Schmelzbutter, hauptsächlich für Buttergebäck. Die Butter, worin man Backwerk kochen will, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird sie, wenn das zu Backende hineingelegt wird, schäumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden, wobei man auf zwei Stunden rechnen kann. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich zum Teil nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salzteilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer, läßt ihn etwa zehn Minuten stehen, nimmt den noch vorhandenen Schaum ab und füllt die klare Butter in wohl gereinigte Steintöpfe; doch darf nicht das Geringste vom Bodensatz dazu kommen. Wenn sie erkaltet ist, legt man ein Papier darüber, ein Finger dick Salz darauf und bewahrt sie offen stehend an einem kalten, luftigen Ort.

Solche Schmelzbutter gibt dem in Fett zu kochenden Gebäck den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und zum Ausstreichen von Formen unvergleichlich.

14. Krebsbutter. Es werden etwa 20 Stück Krebse in Wasser gereinigt, mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den roten Schalen, stößt sämtliche Schalen mit 200 g Butter im Mörser nicht

ganz fein, setzt sie aufs Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse rot wird und zu steigen anfängt. Endlich gießt man 1 *l* Wasser dazu, läßt es kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden, kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt oder dem Wasser Fleischextrakt zusetzt. Die Krebsschwänze gibt man in die Suppe oder zum Frikassee. Wo frische Krebse nicht zu beschaffen sind oder die Selbstbereitung von Krebsbutter zu viel Zeit erfordert, kann als Ersatz unbedenklich die käufliche Krebsbutter verwandt werden, wenn man sie in anerkannt guter Marke bezieht. Die „Michachen" Krebskonserven aus Berlin und die Hamburger Krebskonserven Marke „Triumph" habe ich als stets gleichmäßig gut erprobt.

15. **Sardellenbutter.** Man rührt 1/2 kg gute Butter zu Schaum, nimmt 1/2 kg nach Nr. 36 vorbereitete Sardellen, die man fein hackt, hinzu und reibt die Masse durch ein Sieb, verwahrt sie in einem Steintöpfchen und stellt sie zugebunden an einen kalten Ort.

Man benutzt die Sardellenbutter zum Bestreichen gerösteter Weißbrotschnitten oder zu Saucen, Ragouts und Frikassee. Bei letzteren Verwendungen fügt man sie erst eben vor dem Anrichten bei, da sie nicht kochen darf. Allzulange hält sich Sardellenbutter nicht.

16. **Petersilienbutter.** Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Teil feingehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

17. **Haushofmeisterbutter.** Man vermischt 125 g Butter gut mit einer Messerspitze Salz und Cayennepfeffer, zwei Teelöffel voll gewiegter Petersilie und dem Saft einer Zitrone, reibt diese Butter durch ein Sieb und gibt sie zu gebratenem Fleische und zu Fisch. Statt der Petersilie nimmt man oft gern abgebrühte und gewiegte feine Kräuter, wie: Kerbel, Estragon, Majoran, Pimpernelle und Petersilie und reicht diese Butter namentlich gern zu gekochtem und gebratenem Lammfleisch.

18. **Epikuräerbutter** zum Bestreichen von gerösteten Brotschnitten. Vier entgrätete Sardellen, vier kleine Pfeffergurken sowie wenig Schnittlauch und einige Estragonblätter werden fein gewiegt, drei harte Eigelb durch ein Sieb gerieben, 125 g Butter damit vermischt, ein Teelöffel Mostrich hinzugefügt und die Butter durch ein Sieb gestrichen.

19. **Feen-Butter** (Englisches Rezept). Drei hartgekochte Eigelb reibt man mit 2 Löffel feinem Zucker, 1 Löffel Orangenblütenwasser mit 125 g feinster Sahnenbutter durch ein Sieb, um diese Butter zum Bestreichen der englischen Kakes zu benutzen. — Statt des Zuckers und des Orangenwassers verreibt man die Butter auch gern mit 125 g gestoßenen Haselnußkernen oder geriebenen Mandeln und fügt dann etwas Zitronensaft hinzu.

20. **Semmel zu braten für Suppen und Klöße.** (**Croûtons.**) Man setzt Butter aufs Feuer, läßt sie gelb werden, gibt dann das in Würfel, Scheiben, Streifchen oder Figuren geschnittene Weißbrot hinein und rührt dieses fortwährend so lange, bis es gelb geworden ist.

21. **Vom Abrühren der Suppen, Saucen und Frikassees mit Eiern.** Das Abrühren geschieht erst dann, wenn die Speise gar und der Topf vom Feuer genommen ist, und zwar auf folgende Weise: Man zerrührt frische Eidotter mit wenig kaltem Wasser, Sahne oder Wein, gibt erst etwas und dann allmählich unter beständigem Rühren mehr von der kochenden Brühe dazu, und gibt sie unter stetem Umrühren zu der kochend heißen Speise, welche dann noch etwas gerührt werden muß, damit die Eier nicht gerinnen. Ganze Eier werden ebenfalls mit etwas Wasser, Sahne oder Wein mit einem Schaumbesen tüchtig geschlagen und dann wird allmählich von der heißen Speise, unter fortwährendem Schlagen, dazu gegeben.

Ein ganzes Ei macht die Speisen so sämig wie 2 Eidotter, ist nahrhafter, aber nicht so **wohlschmeckend wie** reines Eidotter, deshalb nicht für feine Speisen zu empfehlen.

22. **Eine gute Dämpfbrühe (Braise) zu machen.** Sie dient zum Gardämpfen verschiedener Fleischarten, als Kalb- und Hammelfleisch, sowie auch Tauben, Hähnchen und Enten, Puter und Gänse und ist besonders für älteres Geflügel empfehlenswert. Man belegt den Boden der zum Dämpfen bestimmten Kasserolle mit Speckscheiben, streut gröblich gehacktes Nierenfett oder feines Rindermark darüber und fügt ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Stück Ingwer, ganze Schalotten oder dicke Zwiebelscheiben, Dragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzel hinzu, wobei man unbeschadet des Wohlgeschmacks das eine oder andere fehlen lassen kann. Auf diese Zutaten wird das mit etwas Salz bestreute Fleisch gelegt, mit Speckscheiben bedeckt und, mit schwacher Fleischbrühe kaum bedeckt, in dem fest verschlossenen Topfe langsam weich gekocht. Wenn das Fleisch oder Geflügel angerichtet ist, gießt man die Brühe, welche noch vorhanden und

Braisenfond oder -grund genannt wird, durch ein Sieb, fettet sie ab und bereitet damit die zum Gericht bestimmte treffliche Sauce.

23. Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, das sich lange frisch erhält. Das Fett wird an einem kalten Ort 24 Stunden in Wasser gelegt, welches man 3—4mal wechselt. Dann wird es zerschnitten, mit etwas Salz aufs Feuer gestellt und unter öfterem Umrühren langsam ausgeschmolzen. Ist das Fett ganz klar und sind die Schreven (ausgebratene Fettwürfel) blaßgelb, so läßt man jenes durch den Durchschlag in einen steinernen Topf fließen und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt den Bodensatz und die Gallert zurück und setzt es wieder mit einigen geschälten sauren, in 4 Teile geschnittenen Äpfeln aufs Feuer, läßt es damit kochen, bis die Äpfel weich sind und zu braten beginnen, gießt das Fett nochmals durch einen feinen Durchschlag in den reinen Topf, bindet diesen am andern Tage mit Papier zu, durchsticht dies mit einer Nadel und bewahrt das Fett im Keller auf. Will man das Gänsefett etwas fester haben, so nimmt man etwa ein Viertel ausgebratenes Schweinefloomfett hinzu.

24. Ochsen- oder Rindsnierenfett vorzüglich zu bereiten. Je fester das Nierenfett ist, desto besser und reichhaltiger. Es wird in Stücke geschnitten, mit reichlich frischem Wasser bis zum andern Tage hingestellt, und das Wasser einmal gewechselt. Dann wird das Fett fein gehackt und mit wenig Milch — zu 1/2 kg eine kleine Obertasse voll — auf gelindem Feuer unter häufigem Umrühren so lange offen gekocht, bis das Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird. Auch kann das Nierenfett in kleine Würfel geschnitten und nach dem Ausbraten durchgesiebt werden, was zu feineren Speisen unbedingt vorzuziehen ist. Brät man aber das Nierenfett mit Milch, so darf es n i c h t gerührt werden, und der Topf darf nicht auf offenem Feuer stehen. Brennt das Fett an, so wird es wertlos, es erhält einen bitteren Geschmack. Die Fettwürfel, welche man anfangs mit einem Löffel einigemal vom Boden des Topfes loslöst, dürfen nur hellbraun werden, worauf man das klare Fett, das süß wie Butter riecht und von sehr gutem Geschmack ist, durch ein Blechsieb gießt und, wie oben angegeben, verwahrt. Die Fettschreven sind, mit gekochtem Rindfleisch fein gehackt, zu Frikandellen zu empfehlen.

Da jedes Fett zum Küchengebrauch frisch am besten ist, so würde für einen kleinen Haushalt von 2—3 Personen zur Zeit 1/2 kg genug sein.

25. Speck auszubraten. Je dicker und fester er ist, desto besser eignet sich der Speck zum Ausbraten. Man legt das Stück auf ein Küchenbrett, schneidet mit einem scharfen Messer gleiche Scheiben davon ab, legt diese aufeinander, schneidet sie in feine Streifen, faßt diese zusammen und teilt sie in kleine, gleiche Würfel. Diese legt man in ein eisernes Töpfchen oder in eine kleine saubere Pfanne, setzt sie auf ein mäßiges Feuer und läßt sie bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wobei man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen brenzligen Geschmack annimmt, wie das auf raschem Feuer unvermeidlich ist. Der lose Speck, welchen man von den zum Spicken bestimmten abgeschnitten hat, ist sehr gut zum Ausbraten, auch Schinkenspeck eignet sich dazu, nur schneide man die nach Rauch schmeckende Außenseite des Speckes zuvor dünn ab.

26. Gute Butter zu machen. Man sorgt dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahrt die Milch an einem luftigen Orte auf und nimmt, nachdem sie 2 Tage — nicht länger — gestanden, die Sahne ab. Das Buttern läßt man im Sommer an einem kühlen Orte geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgegossen wird, ganz klar erscheint.

Die Butter zum Einmachen darf nicht zu schwach gesalzen sein und muß bis zum nächsten Tage hingestellt werden, wo sie wieder gut durchgeknetet und in einem ganz reinen, am besten in einem steinernen Topfe, welcher mit etwas naßgemachtem Salz ausgerieben ist (weil dann die Butter nicht am Topfe klebt), fest eingemacht wird. Dann legt man ein leinenes, gut ausgewaschenes Tuch darauf, versieht den Topf gehörig mit Salzpökel und stellt ihn unbedeckt, damit die Butter der Luft ausgesetzt ist, in den Keller.

27. Vom Verbessern streng gewordener Butter. Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, was die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so tut man wohl, sie nochmals zu waschen und mit etwas scharfem, weißem Essig durchzukneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen in gut gereinigte Töpfe fest eingeknetet.

28. Klare (Ausbackteig) mit Hefe. 15 g Hefe werden mit $^2/_{10}$ *l* lauwarmem Wein, Bier oder Milch, 2 Eidottern und etwas Salz zerrührt und 30 g geschmolzene Butter, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß und 100 g feines Mehl hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetunkten hängen bleibt. Man läßt sie aufgehen,

tunkt das zum Ausbacken bestimmte Obst oder Fleisch (S. Nr. 221) hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, worin man es einmal umdreht und schön gelb werden läßt.

29. Klare ohne Hefe. Die in voriger Nummer genannten, etwa noch mit 1 Eßlöffel Rum versetzten Flüssigkeiten werden mit 4 Eidottern, 20 g geschmolzener Butter, etwas Salz und Zucker und 100 g feinem Mehl verrührt; dann der steife Schnee des Eiweiß nach und nach darunter gemischt, das Obst hineingetunkt und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

30. Klare für Fleischspeisen. $^1/_{10}$ *l* warme Milch quirlt man mit 2 Eiern, Salz und 1 Löffel Speiseöl zusammen, verrührt dann 100 g Mehl damit, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, in den man die Fleischstücke taucht.

31. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout. Zu einem Ragout für 12 Personen nimmt man $1^1/_2$ kg mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt es mit Wasser bedeckt aufs Feuer, schäumt es gut aus und gibt sogleich hinzu: $^1/_2$ Sellerieknolle, eine gelbe Wurzel, eine Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, kein Salz, und läßt es zugedeckt 2 Stunden auskochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, läßt sie ruhig stehen, gießt sie später vom Bodensatz ab und entfernt das Fett, ehe man sie zum Ragout verwendet.

32. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout. Für 12 Personen nimmt man 125 g in Scheiben geschnittenen Speck, legt ihn in einen weißkochenden eisernen Topf, darauf 125 g rohen Schinken (man kann Schinkenreste dazu verwenden) oder Sommerwurst und 1 kg Rindfleisch, beides in Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, einer gelben Wurzel, einer halben Sellerieknolle, einer Petersilienwurzel, ganzem Gewürz. Einen Teil des Rindfleisches kann man, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat, durch dieses ersetzen. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt $^1/_2$ Stunde langsam braten, wobei es gut ist, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, so gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald das Fleisch sich angesetzt hat, mehreremal. Nachdem es braun genug ist, gießt man unter Berücksichtigung des Einkochens so viel kochendes Wasser hinzu, als man Brühe haben muß, und läßt es zugedeckt langsam kochen. Das Salz kommt nicht in die Brühe, sondern ins Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 1—2 Stunden gut ausge=

kocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und entfernt Fett und Bodensatz. Anstatt des Rindfleisches kann man auch 2 Teelöffel von Liebigs Fleischextrakt nehmen.

33. Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Färbung zu geben. 25 g Zucker wird in einem kupfernen Kasseröllchen aufs Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist; dann gießt man schnell $^1/_{10}$ *l* heißes Wasser hinzu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Weile und bewahrt ihn in einem zugekorkten Glase zum Färben auf. Mit einem halben Teelöffel voll färbt man $^1/_4$ Liter Brühe schön gelb. Auch gibt eine Zwiebel, welche in der Asche braun gebraten, abgeschält und nach dem Abschäumen in der Suppe gekocht ist, dieser eine schöne Farbe.

34. Roher Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrot. Man schneidet den Schinken am vorteilhaftesten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, sägt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte, auf der Schnittfläche dünn mit Schweineschmalz bestrichen, damit sie weder schimmelt noch austrocknet, mit Papier fest zugewickelt und in einem reinen Beutel eingebunden, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten aber luftigen Orte auf. Von der anderen Hälfte schneidet man glatte, feine Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Rändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grob gestoßener Pfeffer dazu gegeben.

Soll der Schinken zum Butterbrot gereicht werden, so schneidet man vielfach die zuvor aufeinandergelegten dünnen Scheiben in feine Streifchen oder Würfel.

35. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben. Frische Heringe haben weder einen Tran- noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief im Kopfe und das Fleisch ist weißlich.

Ältere Heringe legt man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, ausgenommen und gut gewaschen 1—$1^1/_2$ Tag an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser noch in süße Milch. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer wird im Rücken vom Kopf bis zum Schwanz hin die Haut durchgeschnitten, und danach abgezogen; doch darf dabei das Fleisch nicht im geringsten

zerfetzt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Hering nicht mehr gewaschen und nach Gefallen in gerade oder schräge, finger- oder 2fingerbreite Stücke geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinander gebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So schön die Heringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man sie doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist; man wird mich schon verstehen. Im zweiten Fall, nachdem der Hering ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder annimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Petersilienblättchen verziert. Einzelne Heringe legt man wohl auch auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten, und richtet sie auf frischen Weinblättern an.

Neue Heringe braucht man nur kurze Zeit in Wasser zu legen oder auch nur abzuspülen, dann nimmt man sie aus und zieht sie nach Belieben ab oder läßt sie auch, was bei neuen Heringen nichts schadet, unabgezogen.

Zum Butterbrot werden die Heringe ausgewässert und entgrätet, indem ein Schnitt am Rückgrat heruntergemacht und der Hering beim Schwanz durchgerissen wird, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, wie diese angerichtet und mit feinem Öl und etwas Essig übergossen.

36. Sardellen vorzubereiten. Man spült von den Sardellen das Salz 2—3 mal in kaltem Wasser ab und läßt sie in frischem Wasser, besser in halb Milch, halb Wasser, 10—15 Minuten wässern. Bei weniger guten Sardellen wird eine längere Zeit bis zu mehreren Stunden erforderlich, oder der Osmose-Apparat in Anwendung zu bringen sein. Nach dem Wässern nimmt man mit den Fingern die Flossen auf dem Rücken weg, reißt die Fischchen, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entfernt das Rückgrat und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann legt man die Sardellen zum Ablaufen auf einen Durchschlag und richtet sie zierlich geordnet an; man kann die Hälften schiefwinkelig aufeinander legen, den Rand mit aufgerollten Sardellen verzieren und nach Belieben das Schüsselchen mit feinem Öl und etwas Weinessig übergießen.

Man serviert die Sardellenhälften auch zuweilen mit ganz fein gehackten weißen Zwiebeln, mit Essig, Öl und Pfeffer vermischt. Am besten aber richtet man die Sardellen auf einem durch einen umgekehrten Glasteller erhöhten Schüsselchen sternförmig an, und füllt die Zwischenräume alsdann mit Kapern, Perlzwiebeln, gehackten feinen Kräutern und gewiegtem Eigelb.

Gute Sardellen haben ein leicht rötliches Fleisch, während die schlechteren hart und trocken sind und gelbrot aussehen.

37. **Wurzelwerk und Petersilie zu Fleischsuppen und anderen Speisen vorzurichten.** Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, in 4—8 Teile geschnitten; die Herzblätter bleiben daran.

Petersilienwurzel werden gewaschen, geschabt (geschrappt), der Länge nach 5 cm breit durchgeschnitten, und wenn sie sehr dick sind, kreuzweise gespalten. Beides nimmt man zu Rindfleischsuppen, letztere allein zu Hühner- und Kalbfleischsuppen.

Petersilienblätter. Dieselben werden abgespült, von den größeren Stielen abgeschnitten, ganz fest zusammengefaßt und auf dem Küchenbrettchen mit einem scharfen Messer so fein als möglich geschnitten, wobei immer die nach dem Schnitt bleibenden Spitzen untergeschoben werden. Bei einiger Übung kann man auf diese Weise die Petersilie so fein schneiden, daß das Hacken sehr vermindert werden kann.

38. **Morcheln zu Fleischspeisen und Saucen vorzurichten.** Die ganze Morchel (am feinsten ist die Spitzmorchel) ist eßbar, man braucht nur den etwa erdigen Fuß ab- und den ganzen Stamm, der hohl ist, durchzuschneiden, von Ungeziefer in der Höhlung zu säubern und wiederholt zu waschen.

Frische Morcheln wäscht man wiederholt in kaltem Wasser, setzt sie dann mit kaltem Wasser bedeckt aufs Feuer, läßt sie heiß werden, wobei der Sand aus den faltigen Teilen herausfällt, und wäscht sie alsdann noch einmal in kaltem Wasser.

Getrocknete Morcheln werden eine Stunde in Milch gelegt, ebenfalls gut gewaschen, mit halb Milch, halb Wasser eine Stunde gekocht, nochmals gewaschen und dann wie die frischen Morcheln gehackt, zerschnitten oder ganz gelassen und auf verschiedene Weise verwendet.

39. **Trüffeln** werden 1—1½ Stunde eingewässert, ganz rein gebürstet, in fetter Bouillon oder Rotwein weich gekocht, zerschnitten und beim Anrichten in die Sauce gegeben.

40. **Vorbereitung von Champignons.** Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab,

nimmt die unter dem Pilze sitzenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült die Champignons dann mit kaltem Wasser ab. Dann schneidet man sie in Scheiben, stellt sie mit Butter aufs Feuer, läßt sie in der eigenen Brühe rasch gar werden und gibt sie mit dieser Brühe ins Frikassee. Wenn sie lange kochen, werden sie hart.

Getrocknete Champignons wie alle getrockneten Pilze müssen vor ihrer eigentlichen Zubereitung ausquellen. Man stellt sie eine Viertelstunde mit heißem Wasser überfüllt hin, gießt dieses ab, kocht sie in kochend heißem Wasser eben auf und läßt sie darin, bis sie das Aussehen frischer Pilze zeigen, wozu gewöhnlich ein dreiviertelstündiges Weichen genügt; sind es braune Pilze, die zu einer weißen Speise gebraucht werden sollen, so muß man sie zweimal abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann drückt man dieselben aus und gibt sie, wenn das Ragout oder Frikassee ausgeschäumt ist, hinzu.

41. Kalbsmidder (Kalbsmilch oder -Brieschen) zu Frikassees und Saucen vorzurichten. Man setzt die Midder mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn sie heiß geworden sind, wird das Wasser abgegossen und andres darauf gegeben und dies wiederholt, bis sie weiß erscheinen. Dann legt man sie in kaltes Wasser, zieht von den länglichen Stücken die Haut ab, löst aus den anderen die fleischigen Teile schneidet die Kalbsmilch in Würfel und kocht sie während 10 Minuten im Frikassee gar.

42. Spargel vorzubereiten. Man schneidet die Köpfe 4—5 cm lang ab und kocht sie 1/4 Stunde im Frikassee. Spargelenden müssen dagegen etwa 40 Minuten kochen.

43. Pistazien vorzubereiten. Man setzt diese mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, zieht die Haut ab und legt sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauch liegen läßt. Sie müssen 1/2 Stunde im Ragout kochen.

44. Austern vorzurichten. Die Austern gibt man erst beim Anrichten ins Frikassee oder in die bestimmte Sauce, weil sie durch Kochen hart werden.

45. Zwiebeln abzubrühen. Die geschälten Zwiebeln werden mit kochendem Wasser übergossen, nach 8—10 Minuten mit kaltem Wasser abgespült und danach mit einem Tuche abgetrocknet. Es ist anzuraten, sich beim Kochen stets nur abgebrühter Zwiebeln zu bedienen, weil dadurch alles Unangenehme und alle Schärfe den Zwiebeln genommen wird, und sie dann eine angenehme Speisewürze geben.

46. **Kastanien zu verschiedenem Gebrauch.** Wünscht man dieselben zum Ragout oder zum Füllen von Geflügel anzuwenden, so entfernt man mit einem Messer die äußere braune Schale, kocht die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleich wie die der Mandeln abziehen kann, und wäscht sie mit kaltem Wasser. Alsdann läßt man sie in einem weißkochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Die Kastanien werden alsdann weiß, weich und nicht bröckelig.

Kastanien zum Kohl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen, oder, da nicht jeder sie liebt, in einem Schüsselchen dazu geben.

Kastanien zum Dessert oder zum Tee mit Butterbrot werden, nachdem die Schale kreuzweise eingeschnitten, mit Salz — zu jedem 1/2 kg eine kleine Handvoll — in einem Kaffeebrenner oder Topfe unter häufigem Schütteln oder Rühren so lange geröstet, bis sie weich geworden sind, was nach 1/2—3/4 Stunde der Fall sein wird.

Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

47. **Soja von Champignons.** Der Champignon, Agaricus campestris nach Linné, ist einer unsrer besten, wohlschmeckendsten und nahrhaftesten Schwämme und eignet sich sehr gut zur Bereitung der Soja, weil er sehr saftreich ist. Er wächst auf Viehtriften, auf lichten Waldwegen, Schafweiden, oft fast überall im Nachsommer und ist leicht von anderen Schwämmen zu unterscheiden. Er ist anfangs klein mit kugelrundem Hut und kurzem geraden Stamm, schneeweiß, später gelblich mit seidenartiger Haut. Die unter dem Hut befindlichen Blättchen oder Lamellen sind rosenrot, später rotbraun, das Fleisch ganz weiß, der Stiel am Grunde verdickt, in der Mitte mit einem häutigen Ringe versehen. Ganz jung braucht man den roh nußartig schmeckenden Schwamm zum Einmachen und Braten. Sobald er etwas größer geworden ist und der kleine Hut sich schirmartig ausgebreitet und vergrößert hat, benutzt man ihn zur Soja, nimmt ihn jedoch so frisch und fest als möglich und benutzt sowohl den Hut als den Stamm, entfernt die unter dem Hut befindlichen blätterigen Teile von den festen, und schneidet das schmutzige Ende des Stengels weg. Dann nimmt man zu 2 kg Champignons, welche nach dem Wiegen gespült und zum Ablaufen in einen Durchschlag gelegt werden, 250 g abgeschälte und kleingeschnittene Schalotten, 70 g Salz, 15 g gröblich gestoßenes Gewürz, bestehend aus 2 Teilen Nelkenpfeffer, 1 Teil

Pfeffer, 1/2 Teil Nelken, ferner 12 Lorbeerblätter, eine Handvoll Dragon und Basilikum, zu gleichen Teilen klein geschnitten. Dies alles legt man lagenweise in einen steinernen Topf und läßt es 2—4 Tage stehen. Dann drückt man die Champignons mit der Hand rein aus, läßt den Saft langsam durch ein sehr rein ausgebrühtes Tuch laufen, setzt ihn aufs Feuer und läßt ihn langsam wie Sirup einkochen. In Flaschen gefüllt und verkorkt hält sich dieser Extrakt lange und dient dazu, Fleischspeisen und Saucen einen kräftigen und angenehmen Geschmack zu geben; doch darf man ihn, weil er sehr stark ist, nur teelöffelweise anwenden.

Außer dieser Champignonsoja benutzt man in der Küche zum Kräftigen, Färben und Würzen von Saucen, Suppen und Ragout noch die käufliche, englische und Japan-Soja; auch bei ihrer Anwendung ist Vorsicht zu empfehlen.

Einfacher als die Bereitung der Soja ist die Herstellung von Champignonpulver, welches wohl zu empfehlen ist. Man entfernt, wie vorher, Lamellen und das schmutzige Ende des Stiels, und trocknet alsdann die Pilze auf weißem Papier im Ofen solange, bis sie beim Drucke zerbröckeln. Dann stößt man sie im Mörser recht fein und vermischt das Pulver mit etwas feinem Pfeffer, füllt es in kleine Fläschchen, korkt sie zu und benutzt das sehr haltbare Pulver als pikante Würze für Ragouts, Fleischfarcen u. dgl.

48. **Feiner Gewürzextrakt an Ragouts.** Die Kerne von 60 Stück reifen Walnüssen legt man einige Minuten in heißes Wasser, reibt mit einem Tuche die Haut ab, trocknet sie und legt sie mit folgenden Gewürzen schichtenweise in einen steinernen Topf: 15 g Muskatblüte, Nelken (nach Belieben Knoblauch), Ingwer, 30 g gelben Senfsamen, alles fein gestoßen, der Knoblauch zerschnitten, 4 g ganzen, weißen Pfeffer, eine Stange geriebenen Meerrettich, eine Handvoll Salz, 6—8 Lorbeerblättchen; dann kocht man 1 *l* guten Weinessig und gießt ihn darauf. Sobald die Mischung erkaltet ist, bindet man den Topf zu, setzt ihn an die Luft, füllt nach Verlauf von 2—3 Wochen mit diesem gewürzreichen Saft kleine gut zu verkorkende Flaschen, und gießt zum zweitenmal gekochten und kalt gewordenen Essig auf die Gewürze, der noch wieder kräftig und gewürzig genug wird. Man nimmt von diesem Extrakt zu einem Ragout für 6 Personen 2 Teelöffel voll statt anderer Gewürze.

49. **Dragonessig.** Frisch abgepflückte Dragonblätter gibt man ungewaschen in eine Flasche, füllt diese mit gutem Weinessig und läßt sie fest verkorkt 14 Tage in der Sonne stehen. Dieser Essig gibt dem

Salat einen angenehmen Geschmack. Da dieser Geschmack aber nicht jedermann behagt, so wende man den Dragonessig mit Vorsicht an. Um ihn zu Ragout zu benutzen, fügt man zu einem Teil desselben eine Handvoll Schalotten, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. — Im Monat Juli und August ist der Dragon hierzu am besten.

50. **Dill in Essig zum Einmachen saurer Gurken.** Der Dill ist ein sehr beliebtes gewürzreiches Küchenkraut, besonders zum Einmachen der Gurken in Essig. Am Ende der Blütezeit ist der Dill in bester Kraft, zur Zeit des Gebrauchs aber häufig nicht mehr grün, bei einer Verspätung oft gar nicht mehr zu haben.

Aus diesem Grunde würde zu raten sein, den Dill, solange die Samenbüschel noch frisch grün sind, abzuschneiden, solche wie beim Einmachen der Gurken vorzurichten und in einem großen Glase, mit rohem Essig bedeckt, bis zum Gebrauch hinzustellen. Man lege alsdann die Dillbüschelchen wie gewöhnlich schichtweise durch die Gurken und gieße den Dillessig, mit dem nötigen Essig vermischt, darüber.

51. **Eingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen.** Eine Obertasse voll feingehackter Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Zitronenschale und 1—2 Lorbeerblätter werden mit 70 g Butter aufs Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem offenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.

52. **Pfeffer, Muskatnelken, Nelkenpfeffer und Muskatblüte** sind zu jedesmaligem Gebrauch frisch zu stoßen, da deren wirksame Stoffe in flüchtigen Ölen bestehen, die aus dem aufbewahrten Pulver verloren gehen würden. Für Pfeffer hat man zweckmäßige und zierliche Mühlen, die man auch statt der Pfefferschälchen auf die Tafel setzt.

53. **Senf zu bereiten.** Um etwas Besseres als die oft sehr zweifelhaften käuflichen Fabrikate zu erhalten, ist es wohl anzuraten, selbst Senf zu bereiten. Man nimmt schwarzes und gelbes Senfmehl zu gleichen Teilen, rechnet auf 125 g von beiden 35 g klaren Zucker, 4 g zerriebene Gewürznelken, 7 g Piment und soviel Weinessig und Weißwein zu gleichen Teilen, daß ein mäßig dicker Brei entsteht. Wenn alles sich innig verbunden hat, füllt man den Senf in kleine Glasbüchsen, verschließt diese mit Korkstöpseln und läßt den Senf 8 Tage stehen, bevor man ihn in Gebrauch nimmt.

54. **Mandeln zu reiben oder zu stoßen.** Um beim Gebrauch der Mandeln sich nicht mit dem zeitraubenden Stoßen befassen zu

müssen, ist die Mandelreibe zu empfehlen, die man in verschiedenen Größen und Systemen in allen Haushaltungsgeschäften kaufen kann. Man benutzt die noch durchfeuchteten Mandeln, nachdem man sie mit kochendem Wasser übergossen, einige Zeit damit stehen gelassen und aus den braunen Schalen gedrückt hat. — Muß man die Mandeln stoßen, so läßt man die Kerne erst wieder trocknen, befeuchtet sie aber beim Stoßen im gut gereinigten Porzellanmörser oberflächlich mit Wasser, Eiweiß oder Arrak, wie es bei den betreffenden Rezepten vorgeschrieben ist. Trocken gestoßene Mandeln werden ölig.

55. Korinthen zu reinigen. Nachdem Steine und größere Stiele herausgesucht sind, gibt man die Korinthen in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit lauwarmem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die kleinen Stielchen lösen sich dadurch ab und teilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einigemal erneuert werden. Vor dem Gebrauch zu Backwerken müssen gewaschene Korinthen und Rosinen wieder etwas getrocknet und mit feinem Mehl vermengt werden.

56. Rosinen zu reinigen und vorzubereiten. Die Rosinen werden von den Stielen befreit, sehr sorgfältig verlesen, in lauwarmem Wasser abgewaschen, auf einem Sieb getrocknet und zuletzt leicht mit etwas feinem Mehl vermengt. Zu feinen Backwerken empfiehlt es sich, sie vorsichtig auszukernen. Große Rosinen zu feinen Backwerken werden auch in Stücke zerschnitten vor dem Gebrauch.

57. Vanille. Gute Vanille hat eine dünne, wenig runzlige Schale, sie ist elastisch, an der Spitze unverletzt und hat einen Fettglanz, ohne auf weißem Papier beim Darüberreiben einen Fettfleck zu hinterlassen. Auch ein Überzug der Vanille von weißen Kristallen gilt als Erkennungszeichen guter Ware. Damit das Vanillin sich nicht in der Luft verflüchtigt, bewahrt man die Vanille, in Staniol gewickelt, in verschlossenen Glasbüchsen auf; ebensogut, und praktischen Hausfrauen zu empfehlen, ist auch das Aufheben der Vanille uneingewickelt zwischen feinem Zucker in festschließenden Porzellan- oder Blechgefäßen, wodurch man einen sehr feinen Vanillezucker erhält, ohne der Güte der Vanille zu schaden. Das Maß der Anwendung der Vanille richtet sich nach der Güte derselben und nach dem Geschmack des einzelnen, es läßt sich keine bestimmte Regel dafür geben; man hüte sich jedoch vor dem Zuviel. Als guter Ersatz ist besonders in eiligen Fällen, wenn es an Zeit zum Stoßen der Vanille mangelt, der überall käufliche Oetkers oder Cratos V a n i l l e - z u c k e r zu empfehlen.

58. **Beachtenswertes über Zitronen, auch vom Aufbewahren derselben.** Da häufig bittere Zitronen in den Handel gebracht werden, so sei darauf aufmerksam gemacht, sie vor dem Gebrauche zu versuchen, was ganz besonders notwendig ist, wenn Zitronen zu Gelees, Cremes, Blancmangers, sowie zu Suppen und Getränken angewendet werden sollen. Auch versäume man nicht, die Zitronen vor dem Gebrauche zu waschen und abzutrocknen und die Kerne samt der weißen Haut zu entfernen, welche ebenfalls einen bitteren Geschmack mitteilen.

Zum Aufbewahren wickelt man die Zitrone in dünnes, weiches Papier und legt sie an einem kalten, luftigen Orte in einen neuen aufrecht stehenden Reiserbesen.

Um Zitronenschale zum Gebrauch frisch zu erhalten, reibt man die ganze Zitrone auf Zucker ab, schabt das Gelbe des Zuckers fein ab und bewahrt diesen Zitronenzucker in einem verschlossenen Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu dicklichen Medikamenten ausgegeben werden.

Als Ersatz des Zitronensaftes kann man zu gewöhnlichen Speisen kristallisierte Zitronensäure anwenden, noch mehr aber ist der vorzügliche Zitronenschalenextrakt und Zitronensaftextrakt zu empfehlen, welcher überhaupt in vielen Fällen frische Zitronen entbehrlich erscheinen läßt.

59. **Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen.** Es läßt sich durch Apfelsinenschale in manchen Fällen die Zitronenschale ersetzen. Sie ist besonders zu Kompotts eine gute und — da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist — zugleich wenig kostende Würze.

Um sie längere Zeit aufzubewahren, schält man die Apfelsine mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneidet die gelbe Schale in feine Streifchen oder hackt sie möglichst fein, vermengt sie mit 2 Eßlöffeln geriebenem Zucker und bewahrt sie in einem wohlverschlossenen Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden.

60. **Gewürzextrakt.** Obwohl im vorstehenden die Gewürze in der gewöhnlichen Form ihrer Anwendung volle Berücksichtigung gefunden haben, unterlasse ich es doch nicht, die Hausfrauen auf die immer mehr in Aufnahme kommenden Gewürzextrakte hinzuweisen. Vorausgesetzt, daß diese gewissenhaft hergestellt sind, bieten sie nicht nur einen vollwichtigen Ersatz der Rohgewürze, sondern sie ermöglichen

auch eine gleichmäßigere Wirkung, da die Rohgewürze an Wirkung oft außerordentlich verschieden sind. Sie bieten zudem eine bequemere Anwendung der Gewürze unter großer Zeitersparnis, da alle die Vorbereitungen, wie: Reinigen, Zerkleinern, Auskochen der Rohstoffe, fortfallen. Daß sie sich auch oft billiger stellen, wird man begreifen, wenn man bedenkt, daß von den wirksamen Bestandteilen der Rohgewürze beim gewöhnlichen Küchengebrauch oft nur ein kleiner Teil wirklich zur Geltung kommt, während bei der Darstellung der Extrakte alle Stoffe ausgelaugt werden und außerdem die Materialien im großen billiger bezogen werden. Nichtsdestoweniger werden die Extrakte die Naturgewürze nie ganz verdrängen können, denn die Würzung der Speisen soll auch in ihrem Ansehen zur Geltung kommen; und es würde unbewußt unsere Geschmacksvorstellung beeinflussen, wenn wir in den bezüglichen Gerichten die gehackte Petersilie, die Kapern oder den Kümmel nicht auch mit dem Auge wahrnehmen könnten.

Für die praktische Verwendung des Gewürzextrakts sei bemerkt, daß bei den Dr. Naumannschen Extrakten 1 Zitrone gleichwertig ist mit 5 g Zitronensaft, die Schale einer Zitrone mit 4 g Zitronenschalenextrakt, 10 g Champignons mit 1 g Champignons-Extrakt, 5 bittere Mandeln mit 1 g Mandelextrakt.

61. Maggis Speisenwürze. Unter diesem Namen hat eine ausgezeichnete Würze in den letzten Jahren wohl in weitaus den meisten Küchen Eingang gefunden. Die Maggiwürze ist sehr preiswert und sparsam, sie verleiht schwachen Suppen, Saucen und Speisen Wohlgeschmack. Im Gegensatz zum Fleischextrakt darf Maggi-Würze nicht mitgekocht werden, sondern wird erst beim Anrichten zugesetzt. Im Gebrauch ist diese Würze sehr sparsam, sie kann praktischen Hausfrauen mit Recht empfohlen werden, hüten müssen sich diese nur vor dem „Zuviel“, da die Würze sehr konzentriert ist.



B. Suppen.

I. Fleischsuppen.

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Fleischbrühe.

Suppentopf. Es gehört zum Suppenkochen ein sehr sauberes Kochgeschirr, in welchem eigentlich nur Suppen bereitet werden sollten. Vorzüglich sind dazu Emaillegeschirre, mit gut schließenden Deckeln oder eiserne glasierte Töpfe. — Auch sei hier die Aufmerksamkeit der Hausfrauen auf den Papinschen Bouillontopf gelenkt, welcher mit Unrecht als umständlich und gefährlich im Gebrauch verrufen ist; seine Behandlung verursacht denkenden Frauen keine Schwierigkeit, und er liefert eine kräftigere Brühe als gewöhnliche Töpfe. Dasselbe gilt für den Umbachschen Kochtopf. Auf einfachere und billigere Weise kann man einfache Kochtöpfe luftdicht schließen, wenn man sich statt der gewöhnlichen Deckel eines „Spanndeckels" bedient, den die Amberger Emaillierfabrik von Baumann in den Handel bringt.

Für einfache Verhältnisse ist der Eschebachsche Dampf-Etagentopf sehr zu empfehlen, man kocht in ihm Suppe, Fleisch und Gemüse zugleich in Dampf in übereinandergesetzten Töpfen. Er braucht wenig Aufsicht und erspart Feuerung und Zeit.

Wahl des Fleisches. Das Fleisch, welches man zur Bereitung einer guten Bouillon benutzen will, muß frisch sein. Rindfleisch aus der Keule sowie das Schwanzstück und die Oberschale liefert die kräftigste

Bouillon; doch bereitet man aus jeder Fleischsorte, es sei Hammel-, Kalb-, Wildfleisch oder Geflügel, eine gute Fleischbrühe von verschiedenartigem Wohlgeschmack. Für Kranke, welche nur leicht verdauliche Speisen genießen dürfen, wie Geflügel und Kalbfleisch, ist auch die daraus hergestellte Bouillon vorzuziehen. Das Fleisch von älteren Tieren gibt eine kräftigere Fleischbrühe als das von jungen.

Passendes Stück. Wird mehr auf eine kräftige Bouillon als auf ein saftiges Stück Fleisch Rücksicht genommen, wie es bei einem solchen Gesellschaftsessen, wo das Suppenfleisch nicht zur Tafel kommt, oft der Fall ist, so nehme man ein Stück aus der Keule, ohne Fett und Knochen, welches, so trocken es auch nach dem Auskochen sein mag, doch zweckmäßig benutzt werden kann, z. B. mit gekochtem fetten Schinken oder mit Speck fein gehackt, zu gewöhnlichen Frikandellen oder zu Panhas, welches ein sehr gutes und billiges Gericht für einen gewöhnlichen Tisch ist. Soll aber das Fleisch nach der Suppe oder als Beilage gegeben werden, so tut man gut, alle lappigen unansehnlichen Teile abzuschneiden und weiter zu zerkleinern, damit sie recht ausgelaugt werden, sie alsdann eine Stunde, mit kaltem Wasser bedeckt, an eine warme Herdstelle zu stellen, dann zum Kochen zu bringen und die kompakteren Stücke erst, wenn die Suppe kocht, zuzugeben, um ihnen den Saft zu erhalten. Was der Suppe dadurch an Kraft abgeht, kann durch Fleischextrakt ersetzt werden.

Behandlung des Fleisches. Das Fleisch wasche man nur leicht ab oder vermeide das Waschen wenn möglich ganz, jedenfalls darf man das Fleisch nicht längere Zeit im Wasser liegen lassen. Beim Aufsetzen des Fleisches berücksichtige man von Anfang an das Einkochen der Brühe und bemesse danach die Menge des Wassers; ein Nachgießen nimmt der Suppe viel Wohlgeschmack. Muß jedoch ein Nachgießen erfolgen, so füge man stets kochendes, ja nicht kaltes Wasser hinzu.

Das Abschäumen. Gutes Abschäumen darf man nicht als Nebensache betrachten, wenn man eine klare wohlschmeckende Fleischbrühe gewinnen will. Das Unterlassen des Abschäumens, das jetzt vielfach angeraten wird, da durch Abschäumen Kraft verloren geht, kann ich nicht empfehlen, das Eiweiß des Schaumes nützt dem Menschen wenig, und eine trübe Suppe ist nicht entfernt so appetitanregend (was doch die Haupteigenschaft der guten Fleischbrühe ist) wie eine klare Bouillon. Doch geschehe das Abschäumen nicht zu früh, sondern erst, wenn das Fleisch eine halbe Stunde langsam gekocht hat, da der Schaum dann nur noch aus wenig trüben Eiweißflocken besteht. Man schäumt die Brühe, indem man einen Löffel kaltes Wasser in die Bouillon gießt

und dann sofort den aufsteigenden Schaum abfüllt. — Bei völlig schließenden Suppentöpfen ist ein Abschäumen nicht erforderlich, indem das Eiweiß gelöst bleibt.

Das Salzen. Da Salzgehalt des Wassers dem Auslaugen der Fleischsalze hinderlich ist, geschehe das Salzen erst nach dem Abschäumen, wo man dann auch sicherer die nötige Menge Salz abschmecken kann. Man berücksichtige aber den Umstand, daß bei dem langen Kochen die Flüssigkeit etwas schwindet, dadurch also verhältnismäßig salziger wird. Eine versalzene Suppe aber macht der Köchin keine Ehre, sie zeugt von Unkunde oder Gedankenlosigkeit. Sollte ihr aber doch das Mißgeschick passiert sein, daß sie in verliebter Gedankenabwesenheit ein überzähliges Mal in das Salzfaß gegriffen hat, so gibt der Osmose-Apparat (siehe Abschnitt C., Kochen von Salzgemüsen) eine Möglichkeit, den Schaden zu kurieren.

Das Kochen der Suppe. Nachdem die Fleischbrühe langsam bis zum Kochen gekommen ist, muß sie, immer fest zugedeckt (damit das Fleischaroma nicht entweicht), an mäßig warmer Herdstelle sehr langsam, aber ununterbrochen kochen, jedoch vor Überkochen auf jeden Fall bewahrt werden. Auf Holzkohlen, Torf oder in der Grude, oder auch in der Heukiste oder dem Selbstkocher gekochte Bouillon wird am vorzüglichsten. Nach einer Stunde Kochens gebe man zur Vorsicht die Bouillon durch ein reines Haarsieb, spüle das Stück Fleisch, woran sich oft etwas Schaum setzt, eben ab, bringe es mit der Bouillon, welche langsam vom Bodensatz abgegossen wird, in dem ebenfalls ungespülten Topf wieder aufs Feuer und gebe das bestimmte Wurzelwerk hinein.

Zutaten. Suppenkräuter. Ein Stück von einer Selleriekuolle, in der Fleischbrühe gekocht, gibt dieser einen angenehmen Geschmack. Sollte man die Knollen in starkem Maße anwenden wollen, so ist es anzuraten, sie vorher in Wasser abzukochen und dann in die Suppe zu geben, damit der Selleriegeschmack nicht den Kraftgeschmack verdeckt. Aus diesem Grunde ist bei einer kräftigen Fleischsuppe die Anwendung von vielem Suppenkraut, namentlich von Sellerieblättern zu vermeiden, sie benehmen ihr den feinen Geschmack. In einer schwachen Fleisch-, Erbsen- und Kartoffelsuppe aber sind solche Kräuter ganz passend. Eine rohe Zwiebel gibt der Bouillon eine gelbliche Farbe und dient als Würze.

Petersilien- und Schwarzwurzeln kann man eine Stunde nach dem Abklären der Fleischbrühe hinzugeben — sie bedürfen zum Weichwerden ungefähr ½ Stunde, Porree und Spargel desgleichen, Sellerieknollen knapp 1 Stunde. Wie das Wurzelwerk geschnitten wird, ist im Abschnitt A. Nr. 37 nachzusehen.

Bindungsmittel. Wünscht man etwas Mehl zum Binden einer Fleisch- oder Kartoffelsuppe zu gebrauchen, so muß dies mit Butter gelb geschwitzt werden (A. Nr. 4); jedoch kann man auch statt dessen etwas Mehl mit frischer Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und dieses, nachdem die Brühe durchgesiebt ist, sogleich hineinwerfen. Es löst sich vollständig auf, macht die Suppe angenehm und sämig; ersteres hat aber den Vorzug, da es der Suppe einen kräftigeren Geschmack mitteilt. Man hüte sich jedoch, rohes Mehl an Fleischsuppe zu rühren, was sogar eine gewöhnliche Kartoffelsuppe unschmackhaft macht.

Wenn die Bouillon zu einem Gesellschaftsessen recht kräftig gekocht wird und mehrere Gerichte folgen, so ist es üblich, sie klar zu geben und ohne Suppenkraut. Klößchen, etwas frischer Spargel oder Blumenkohl ist jedoch gestattet. Für den gewöhnlichen Tisch kann man die Suppen durch Mehlschwitzen binden und durch hinzugefügten Reis, Graupen, Nudeln oder Sago nahrhafter machen. Sago oder Figurennudeln wendet man gewöhnlich nur bei einer kräftigen Bouillon an.

Maß und Zeit des Kochens von Perlgraupen, Reis, Sago und Figurennudeln. Von Perlgraupen und Reis kann man für 4 Personen, wenn die Suppe etwas sämig sein soll, 2 gehäufte Eßlöffel rechnen, von Sago oder Figurennudeln zu einer klaren Bouillon die Hälfte. Perlgraupen und echten Sago läßt man $2\frac{1}{2}$—3 Stunden, Reis 1 Stunde, Kartoffelsago (an den kleinen runden Körnchen zu erkennen) $\frac{1}{4}$—1 Stunde, Figuren- und Fadennudeln $\frac{1}{2}$ Stunde in der Suppe kochen. Feiner ist es jedoch stets, sie in leicht gesalzenem Wasser für sich zu kochen. Beim Einkauf von Nudeln hüte man sich vor den gelbgefärbten, welche den Glauben erwecken sollen, als seien sie mit Eiern bereitet. Die Färbung kann, wenn sie mit Safran geschehen ist, geradezu schädlich wirken.

Klöße. Wünscht man Klöße in der Bouillon oder Suppe zu kochen, so nimmt man das Fleisch vorher heraus, legt es auf eine auf kochendem Wasser stehende Schüssel, gibt 2—3 Eßlöffel Suppenfett darüber und deckt die Schüssel wenigstens so lange zu, bis die Suppe angerichtet ist. Soll diese ganz klar sein, so ist es besser, die Klöße in schwach gesalzenem, mit ein wenig Fleischextrakt versetztem Wasser gar zu kochen und mit dem Schaumlöffel gleich in die Suppenschale zu legen. Das durchseihte Wasser ist noch zu Suppen und Gemüsen brauchbar.

Kraftmittel. Um eine schwache Fleischsuppe kräftiger und sehr wohlschmeckend zu machen, dient vor dem Anrichten ein Durchkochen von Liebigs Fleischextrakt, welcher messerspitzenweise angewendet wird.

Auch sind, wie weiterhin bemerkt, ohne Fleisch wohlschmeckende Kraftsuppen daraus zu bereiten. Liebigs Fleischextrakt hilft uns aus mancher Verlegenheit in der Küche. Eine dünne Fleisch-, Pökel- oder Wassersuppe können wir im Augenblick durch eine kleine Zugabe von wenigen Gramm Fleischextrakt in die kräftigste Fleischbrühe verwandeln, ohne Fleisch zu jeder Zeit eine gute Tasse Bouillon liefern u. s. w., wie die nachfolgenden Vorschriften zu Suppen und Speisen aller Art vielfach bestätigen werden. Auch Maggis Würze verleiht den Suppen einen trefflichen Geschmack, sie ist besonders bei schwachen Fleischbrühen, Gemüse, Kartoffel- und Hülsenfruchtsuppen empfehlenswert. Soll sie bei Wassersuppen angewandt werden, muß man außerdem noch Fleischextrakt oder Maggis Bouillonkapseln zusetzen.

Alle Fleischsuppen müssen möglichst heiß auf die Tafel kommen.

2. Schnell zu machende Bouillon. In eine Bouillontasse tut man ein frisches Eidotter, Salz, ganz wenig Muskatblüte oder Muskatnuß, eine halbe Haselnuß groß wohlschmeckende frische Butter, die aber auch fehlen darf, und einen halben Teelöffel Fleischextrakt, verrührt dies gut und füllt nach und nach die Tasse mit $^1/_4$ *l* frisch kochendem Wasser. Statt der Butter ist ein haselnußgroßes Stückchen Rindermark noch mehr zu empfehlen; man hackt es fein und kocht es in dem kochenden Wasser, welches man zur Bouillon nehmen will, 10 Minuten und füllt es durch ein Sieb auf das Fleischextrakt.

Auch kann ohne weiteres die Tasse mit frisch gekochtem Wasser gefüllt und etwas Speisenwürze, Fleischextrakt und Salz durchgerührt werden.

Fleischextrakt und Salz mit reinschmeckendem Hafergrützen- oder Gerstenschleim, weder zu gebunden noch zu flüssig, statt kochenden Wassers verrührt, gibt ein wohlschmeckendes und kräftiges Getränk, welchem man durch etwas schweren Portwein oder Abquirlen mit Ei noch mehr Nährkraft geben kann und welches trefflich für Kranke geeignet ist.

3. Einfache Suppe mit Fleischextrakt für 8 Personen. Es wird hierbei für jede Person auf reichlich $^1/_4$ *l* Suppe gerechnet und zum Verkochen etwas Wasser zugesetzt. Man bringt also knapp 3 *l* Wasser in einem Blechtopf zum Kochen, legt $^1/_2$ kg gewaschenes, schieres gutes Rindfleisch, also ohne Knochen mit dem nötigen Salz hinein, und nimmt den Schaum sorgfältig ab. Danach tut man eine ganz fein geschnittene Zwiebel, den vierten Teil einer dicken Sellerieknolle (ist dieselbe klein, eine halbe) und 4 etwas gehäufte Eßlöffel feine weißkochende Graupen hinzu und läßt die Suppe 2 $^1/_2$ Stunde, fest zugedeckt, ununterbrochen weder zu schwach noch zu stark kochen.

Beim Anrichten gibt man ein frisches Eidotter, nach Belieben etwas Muskat und einen gestrichenen Teelöffel Fleischextrakt oder einen Teelöffel Maggis Speisenwürze in die Terrine und füllt unter starkem Rühren die Suppe nach und nach hinzu, so daß das Ei nicht gerinnt.

4. **Klare weiße Rindfleischsuppe.** Man rechnet zu einer kräftigen Suppe, wenn die Personenzahl klein ist, auf jede Person 375 g, bei einer großen Gesellschaft 250 g Fleisch (die Bouillon wird besonders gut, wenn man ein altes Huhn mit kocht, von dem Rindfleisch kann dann etwas weniger genommen werden). Soll das Fleisch nicht auf die Tafel gebracht werden, so wird es zerschnitten und mit Wasser, $^1/_2$ *l* auf je 250 g Fleisch gerechnet, aufs Feuer gebracht. Sobald das Fleisch eine halbe Stunde leise gezogen, wird es gut abgeschäumt; dann gibt man sogleich eine geschälte und in Stücke geschnittene Sellerieknolle, das weiße zerschnittene Ende von einer Porreestaude, eine gut gereinigte, in der Mitte geteilte gelbe Wurzel (Karotte oder Möhre) und das nötige Salz hinzu und läßt das Fleisch gar kochen. Hierauf gibt man die Bouillon durch ein feines Sieb und gießt sie, sobald sie sich geklärt hat, vorsichtig, damit der Bodensatz zurückbleibt, in den reinen Suppentopf, läßt sie wieder kochen und fügt Klößchen, Spargelköpfe oder kleine Rosen von Blumenkohl hinzu. Auch Krebsschwänze können in die Terrine gelegt werden. Kochen dürfen diese nicht, weil das Krebsfleisch dadurch zähe wird. Zugleich kann man Reis, für jede Person $^1/_2$ Eßlöffel voll gerechnet, abgebrüht, in abgeklärter Bouillon, wozu man dann etwas mehr Fleisch rechnen muß, gar und dick kochen; doch müssen die Körner ganz bleiben. Der Reis wird nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse zur Suppe gereicht; dabei drückt man ihn gern in eine mit Wasser ausgespülte glatte Form oder Trichter; stürzt ihn und bestreut ihn mit Parmesankäse, oder beträufelt ihn mit Krebsbutter.

Eine beliebte Zugabe zu klaren Suppen sind Tomaten (Liebesäpfel). Die in Stücke geschnittenen Tomaten werden in Bouillon weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und in einem Schüsselchen angerichtet.

Rindfleischsuppe von jungem Rindfleisch muß 2—3, von älteren Tieren, besonders Bruststücke, 4 Stunden, vom Kochen an gerechnet, langsam weiterkochen.

5. **Schnell gemachte Rindfleischsuppe.** Für 6—8 Personen schneidet man 1 kg Fleisch in kleine Würfel oder dünne Scheiben, macht einige Eßlöffel Mehl in einem halben Eidick guter Butter gelbbraun, legt das Fleisch, eine kleingeschnittene Zwiebel und gelbe Wurzel (Möhre) nebst einer kleinen Sellerieknolle, welche man in 8 Teile

schneidet, hinein, rührt es eine Weile, gibt so viel kochendes, gesalzenes Wasser hinzu, als man unter Berücksichtigung des Einkochens Suppe zu haben wünscht, läßt dies alles, fest zugedeckt, 1 Stunde kochen und gießt es durch ein Sieb. Der Reis wird, falls solcher in die Suppe kommen soll, allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben und diese nach Belieben mit etwas Muskatnuß gewürzt.

6. Klare braune Rindfleischsuppe. Die Bereitung dieser braunen Kraftbrühe findet man in A. Nr. 32. Für eine Gesellschaft von 12 Personen nimmt man 2 ½—3 kg Rindfleisch und 250 g rohen Schinken. Es werden Schwamm-, Grieß- oder feine Weißbrotklöße darin gekocht; auch kann man nach Belieben Sago darin kochen.

7. Rindfleischsuppe mit Perlgraupen oder Reis. Man richtet sich beim Kochen der Bouillon nach Nr. 1, gießt sie aber schon nach einer halben Stunde Kochens durch ein Haarsieb. Alsdann macht man in einem eisernen Töpfchen ein kleines Stück Butter kochend heiß, rührt etwa für 4 Personen einen gehäuften Eßlöffel Mehl eine Weile durch, bis es einen gelblichen Schein erhält, und bringt das Mehl, welches sich ohne Rühren zerkocht, mit der vom Bodensatz langsam abgegossenen Bouillon und dem Fleisch wieder aufs Feuer, und gibt, wenn Perlgraupen in der Suppe gekocht werden sollen, solche sogleich hinein, sowie auch beliebiges Wurzelwerk. Reis aber bedarf, wie in Nr. 1 gesagt worden ist, nur 1 Stunde Kochens. Eine Stunde vor dem Anrichten können Spargel und Kohlrabi, solange sie noch jung sind, in der Suppe gekocht werden. Auch kann man Blumenkohl hineingeben, der vorher abgekocht sein muß, aber nicht im geringsten zerkochen darf. Das Abkochen des Spargels ist zu dieser Suppe unnötig. Kurz vor dem Anrichten gibt man einige junge, feingehackte Sellerieblättchen oder etwas feingestoßene Muskatblüte in die Terrine und kocht nach Belieben Klöße in der Suppe.

Anmerkung. Fleischklöße sind in einer Suppe, welche wenig Kraft hat, allen anderen vorzuziehen, indessen darf die Suppe nicht zu dünn sein; durch in Butter geschwitztes Mehl ist leicht nachzuhelfen, doch ist es am besten, dieses erst eine Stunde vor dem Anrichten hinzuzugeben. Man kann auch, wenn man den Selleriegeschmack liebt, 1—2 dicke, sauber abgeschälte und gut gewaschene ganze Sellerieknollen früh in der Suppe weich kochen, in dünne Scheiben schneiden, kalt mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz vermischen und zum Suppenfleisch oder Braten geben.

8. Französische Suppe. Man nimmt die verschiedensten Gemüse je nach der Jahreszeit; im Sommer Erbsen, Spargel, Blumenkohl, Kohlrabi und Möhren, im Herbst Rüben, Sellerie, Wirsing und Kohlrabi, zerschneidet und zerteilt die Gemüse und dämpft sie in frischer

Butter an. Man überfüllt sie mit kräftiger Fleischbrühe, kocht alle Gemüse gar, würzt die Suppe mit etwas Muskatblüte und gehackter Petersilie und richtet sie mit Schwamm-, Eierklößchen, Biskuitnocken oder gerösteten Weißbrotschnittchen an.

9. Suppe von Ochsenzunge. Wird die Zunge gehörig vorgerichtet, so ist eine Zungensuppe nicht weniger appetitlich als diejenige von anderem Fleisch. Je größer die Zunge, desto vorteilhafter. Zum Reinigen der Zunge wird vorab das gelbliche schwammige Fleisch dicht am Knochen weggeschnitten, die Zunge in warmes Wasser getaucht, mit Salz stark abgerieben, rein abgewaschen und abgespült, wodurch alles Schleimige entfernt wird. Dann stellt man die Zunge, mit hinreichendem Wasser bedeckt und mit nicht zu vielem Salz, aufs Feuer und sorgt, daß sie ununterbrochen 3—3½ Stunde langsam kocht. Von dieser Brühe kocht man eine Kartoffelsuppe nach Nr. 42 oder 44. Auch jede andere Suppe kann durch mehr oder weniger Zusatz von Fleischextrakt oder Speisenwürze aus schwacher Zungenbrühe bereitet werden und gibt dann der Bouillon aus Fleisch wenig nach.

Bei einer kleinen Personenzahl kann die Zunge verschiedenartige Speisen bilden. Warm aus der Suppe bildet sie eine angenehme Beilage zu Wirsing oder Weißkohl. Das übrige Stück kann geteilt, ein Teil gespalten, mit Salz, Ei und gestoßenem Zwieback gelb gebraten und zu Rosenkohl, Spargel, Spinat, Blumenkohl und anderen Gemüsen gegeben werden, der dritte Teil kann zu Frikassee dienen, wobei dann aber die zu diesem Zweck nötige Bouillon nach dem Kochen der Zungensuppe an einen kalten Ort hingestellt werden muß; jedoch tut man wohl, das Frikassee am zweiten Tage zu kochen, einige Zitronenscheiben lasse man darin nicht fehlen. — Mit Petersilien- oder Römischer Sauce dagegen gibt die ganze zerschnittene Zunge ein gutes Mittelgericht.

10. Ochsenschwanzsuppe. 2 Ochsenschwänze werden in 2 Finger breite Stücke geschnitten, sauber abgewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, darin beinahe zum Kochen gebracht und hierauf noch einmal in kaltem Wasser abgespült. In dem gut gereinigten Suppentopfe werden dann einige Zwiebeln, feingeschnittene Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Porree und Sellerie, zu denen auch ein Lorbeerblatt und 6—8 Pfefferkörner hinzugefügt werden können, mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz etwa 10 Minuten gedämpft, 1½ *l* Fleischbrühe und 1½ *l* Weißwein darüber gegossen und die Schwanzstückchen nebst einigen Speckscheiben und Abfällen von rohem Schinken darin langsam beinahe weich gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus der

Brühe, gießt diese durch ein feines Sieb, nimmt das überflüssige Fett ab, fügt noch ein Glas Madeira und so viel Fleischbrühe hinzu, als man Suppe zu haben wünscht ($2^1/_2$—3 *l*), und läßt darin die Schwanzstückchen vollends weich kochen. Allerlei junge Gemüse, wie Erbsen, Spargel, Möhren und andere Rüben, die man in einem besonderen Töpfchen mit etwas Bouillon gekocht hat, werden nun in der Terrine angerichtet und die Suppe, die noch ein wenig mit Cayennepfeffer gewürzt ist, heiß hinzugegossen. Statt der verschiedenen Gemüse gibt man für den einfachen Tisch nur das zerschnittene Schwanzfleisch und reichlich Möhren in die Suppe.

Nach englischer Art werden die dicken Stücke der Ochsenschwänze nebst einigen Schinkenscheiben erst angebraten, bevor man sie in die kochende Fleischbrühe aus den dünnen Ochsenschwanzstückchen, etwas Rindfleisch und einigen Schweinsnieren legt. Man nimmt zu dieser Suppe kein Suppenkraut, sondern nur ein Lorbeerblatt, Muskatblüte und ein Stückchen Ingwer als Gewürz. Die Suppe wird mit braunem Buttermehl verdickt und noch außer mit Madeira mit 1 Teelöffel Champignonsoja gewürzt.

11. Suppe von Bratensauce. Man schmort eine feingeschnittene Zwiebel mit reichlich frischer Butter, läßt 1—2 Eßlöffel Mehl darin gelblich werden und gießt dann so viel kochendes Wasser hinzu, als man, unter Berücksichtigung des Einkochens, Suppe zu haben wünscht. Nachdem Reis und eine geschnittene Sellerieknolle darin weich gekocht sind, gibt man Bratenbrühe hinzu. Statt Reis kann man in Butter gerösteten Gries oder irgend welche Suppeneinlagen, Tapioka-Julienne, Tapioka-Crécy, Reis-Crécy, Gersten-, Reis-, Hafer- oder Grünkornmehl nehmen, wie sie in Heilbronn von Knorr vorzüglich hergestellt werden. Zu beachten ist jedoch bei allen Suppen aus Bratensaucen, daß diese noch völlig gutschmeckend, nicht etwa schon leicht säuerlich sind.

12. Kalbfleischsuppe. Das Kalbfleisch wird wie Nr. 4 nach der Personenzahl, doch etwas reichlicher genommen, da es weniger Kraft gibt als Rindfleisch. Nachdem es gut gewaschen, in Wasser mit wenig Salz gekocht und gut abgeschäumt ist, gibt man die Brühe nach Verlauf von einer halben Stunde durch ein Sieb, schwitzt wie in Nr. 7 etwas Mehl in Butter, gießt die Kalbfleischbrühe vom Bodensatz langsam hinzu, gibt eine Petersilienwurzel, auch, wenn man sie hat, einige Skorzoneren hinein, sowie 1 Stunde vor dem Anrichten abgebrühten Reis. Ebenso kann man Spargel oder abgekochten Blumenkohl, was die Jahreszeit bringt, und 10 Minuten vor dem Anrichten Fleisch- oder andere beliebige Klöße darin gar kochen. Manche lieben in Kalbfleisch-

suppe auch einige Blätter Portulak oder eine Kleinigkeit Sauerampfer. Wünscht man statt Reis Grießmehl in der Suppe zu kochen, so bleibt das Mehl weg, und man gibt dann anfangs nach dem Abgießen der Bouillon (siehe Nr. 1, Kochen d. S.) ein Stückchen frische Butter hinein. Beim Anrichten wird die Suppe mit Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt, auch ist ein Eidotter an Kalbfleischsuppe wohlschmeckend, doch darf diese dann nicht zu stark gebunden sein. Wird das Fleisch nach der Suppe gegessen, so berücksichtige man Nr. 1, und gebe eine Meerrettichsauce dazu oder wende es in geschlagenem Ei mit Salz und Pfeffer und brate es in Butter.

Zum Kochen rechne man $1^1/_2$—2 Stunden.

13. Kalbskopfsuppe. Der Kopf eines gut gemästeten Kalbes wird gewässert, bedeckt mit Wasser und wenig Salz weich gekocht und die Brühe durchgesiebt. Alsdann wird für 10 Personen 100 g Mehl in Butter gelb gemacht, $5^1/_2$ *l* Kalbskopfbrühe — sollte diese zu stark eingekocht sein, mit Wasser verdünnt — allgemach hinzugerührt. Man würzt die zum Kochen gebrachte Suppe mit einer Prise Safran, welche man vorher auf dem Herde etwas trocknet und zerreibt und gibt der Suppe einen Geschmack von Essig und soviel Zucker, daß dieser gemildert wird. Von mittelmäßig starkem Essig würde eine kleine Obertasse ein gutes Verhältnis sein. Beim Anrichten rührt man die Suppe mit 5 Eidottern ab und gibt etwa 200 g gewürfeltes, in Butter gebratenes Weißbrot nach Belieben hinein oder dazu.

Unterdes wird der Kopf gespalten, das Gehirn in die Suppenterrine gelegt, das Fleisch abgelöst, in Stückchen geschnitten, in Butter durchgebraten und mit gut gekochten Kartoffeln und eingemachten Gurken nach der Suppe gegessen.

Man kann das gekochte Gehirn auch in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Ei und Zwiebackkrumen umwenden und in Butter gelb braten.

14. Suppe von Midder (Kalbsmilch). Die Midder wird nach A. Nr. 41 vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbfleischbrühe eine Weile gekocht, schwach gesalzen, dann mit etwas feingehackter Petersilie oder Muskatblüte und Eidotter abgerührt. Auch für Kranke ist dies eine passende Suppe, dann aber muß das Gewürz wegbleiben und das Mehl mit wenig Butter nur weiß geschwitzt und auf $^1/_2$ *l* Suppe 5 g Liebigs Fleischextrakt zuletzt hinzugerührt werden.

15. Prinzessinsuppe. Man richtet drei Kalbsmilche nach A. Nr. 41 vor und kocht sie in leichter Fleischextraktbouillon $^1/_4$ Stunde.

Zwei der Kalbsmilche wiegt man fein, dämpft sie einige Minuten in zerlassener Butter und reibt sie mit 5 hartgekochten Eigelben zu einer gleichförmigen Masse. In etwa 3 *l* leichter Fleischbrühe verkocht man 100 g leicht geröstetes Weißbrot, fügt dann die Kalbsmilchmasse hinzu und läßt die Suppe noch 1/2 Stunde leise kochen. 3 hartgekochte Eier und die zurückgelegte Kalbsmilch schneidet man in Würfel und beträufelt sie in der Terrine mit einem Gläschen Madeira. Die Suppe würzt man mit Cayennepfeffer, kräftigt sie noch, wenn nötig, mit 10 g Fleischextrakt und richtet sie über den zerschnittenen Sachen an.

16. **Hammelfleischsuppe.** Das Fleisch wird gewaschen, mit kochendem Wasser und nicht zu viel Salz aufs Feuer gebracht, die Suppe abgeschäumt, mit einem Sellerieknöllchen, einem jungen Kohlrabi, einer feingeschnittenen Zwiebel, geschwitztem Mehl nach A. Nr. 4 und Perlgraupen oder abgebrühtem Reis versetzt und, fest zugedeckt, langsam gekocht. Das Fett muß abgeschöpft werden, sobald es angeht; läßt man es zu lange mitkochen, bekommt die Suppe einen unangenehmen Geschmack. Wünscht man Grießmehl in der Suppe, so rührt man es eine halbe Stunde vor dem Anrichten hinein. Es können Kartoffelklöße darin gekocht und die Suppe mit einem Eidotter und Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt werden.

Zeit des Kochens etwa 3 Stunden.

17. **Gute Hühnersuppe.** Für 5 Personen nimmt man ein großes, fettes Huhn, welches am vorigen Tage nach D. Nr. 233 recht sauber gepflückt, vorsichtig ausgenommen, mit kaltem Wasser gut gewaschen und inwendig ausgespült sein muß. Da einige Hühner der Suppe einen starken Beigeschmack mitteilen, so ist es gut, das Huhn 1/4 Stunde in kaltes Wasser zu legen. Die abgeschnittenen Füße brüht man in heißem Wasser ab, zieht dann die Haut davon, hackt die Zehenspitzen weg, knickt die Füße einigemal ein und legt sie samt Herz und Magen zum Huhn. Die Leber wird zurückbehalten und zuletzt 3 Minuten in der Suppe gekocht, wo sie dann dem Hausherrn eine willkommene Zugabe in der Suppe sein wird.

Das Huhn setzt man mit 3 *l* weichem, wenn das Huhn alt ist, kaltem Wasser aufs Feuer mit wenig Salz, schäumt es und richtet sich hinsichtlich des Abgießens der Brühe und Anschwitzens des Mehles nach Nr. 7, gibt eine große Walnuß dick frische Butter hinzu und läßt die Suppe, fest zugedeckt, langsam, aber ununterbrochen etwa 3 Stunden kochen. Man kann nach Belieben Reis, Perlgraupen oder Figurennudeln in der Suppe kochen; vom Wurzelwerk aber passen eigentlich nur Petersilienwurzeln, Schwarzwurzeln, Blumenkohl und Spargel,

und werden die ersteren 1/2 Stunde nach dem Abklären der Brühe hinzugefügt. Sellerie, Porree und Zwiebeln benehmen der Suppe den feinen Hühnergeschmack. Krebsklöße (Q. Nr. 2) und Krebsbutter (von letzterer ist die Zubereitung in A. Nr. 14 mitgeteilt) sind zu einer feinen Hühnersuppe vorzüglich, doch auch Weißbrot- oder Grießmehlklößchen, sowie auch Eierstich passend. Man würzt die Suppe mit Muskatblüte, welche sich besonders zu einer Hühnersuppe eignet, und rührt sie mit etwas feingehackter Petersilie und 1—2 frischen Eidottern ab.

Kocht man nach dieser Angabe ohne Zutat von Nudeln, Reis u. s. w. eine klare Hühnerbrühe, welche man entfettet, mit einem Buttermehl verdickt, mit 4 in 1 Tasse süßer Sahne oder 1 Glas Weißwein verquirlten Eigelben abzieht, und in der man das feinstens gehackte, durch ein Sieb gestrichene Bratfleisch des Huhnes eben erhitzt, so erhält man die treffliche „Königinsuppe“. — Nach Karlsbader Art rührt man diese Suppe nicht mit den Eidottern ab, sondern mischt statt dessen einige zerriebene harte Eigelb unter das gehackte durchgestrichene Fleisch und erhitzt beides in der Suppe. In feinen Küchen setzt man vor dem Aufgeben noch ein Glas Schaumwein zu.

Das Huhn kann mit der im Abschnitt R. Nr. 45 angegebenen Hühnersauce gegeben werden, oder, falls man das Brustfleisch zur Suppe benutzt hat, zu Geflügelröllchen verwendet werden.

Eine vorzügliche falsche Königinsuppe, die selbst von Feinschmeckern nicht von echter unterschieden wird, kann man aus Kalbfleischbrühe herstellen, die man mit einer Messerspitze Zucker und 5 zerschnittenen süßen Mandeln versetzt und im übrigen wie die echte Königinsuppe vollendet. Ist das Fleisch sehr faserig, muß man es fehlen lassen, etwas reichlicher Buttermehl nehmen und noch Klößchen und Spargelstückchen sowie Kalbsmidder einlegen.

18. Windsorsuppe. (Feine Gesellschaftssuppe für 10 Personen.) In 200 g Butter schwitzt man 500 g zerschnittenes Rindfleisch, 375 g Kalbfleisch, 100 g rohen Schinken mit einer Zwiebel, einer Möhre und einer halben Sellerieknolle bräunlich, überfüllt das Fleisch mit 3—4 *l* Fleischbrühe (sehr wohl auch gute Fleischextraktbouillon zu nehmen), fügt noch ein altes Suppenhuhn, von dem man das Brustfleisch ablöste, hinzu und läßt alles langsam 3 Stunden kochen. Inzwischen bereitet man aus dem feingewiegten Brustfleisch mit 2 Eiern, Reibbrot, Salz und wenig gewiegter Petersilie kleine Klößchen, die man kurz vor dem Anrichten in Salzwasser gar kocht. Ebenso kocht man klein zerbrochene Röhrennudeln in Salzwasser gar, schwenkt sie mit 20 g Butter und zwei Löffel Sherry und tut sie mit den Klößchen in die durchgeseihte mit

einer gelben Mehlschwitze verdickte Suppe. Nach Belieben kann man die Suppe auch noch mit einigen Gläsern Sherry würzen, oder statt der Röhrennudeln einen gebackenen Reisberg besonders zur Suppe reichen.

19. **Perlhuhnsuppe.** Man setzt ein älteres Perlhuhn nebst 1 kg Rindfleisch und $^1/_2$ kg Kalbfleisch mit 3 *l* Wasser überfüllt auf, schäumt sie gut und salzt sie. Die Suppe muß langsam drei Stunden kochen, wobei man das Perlhuhn heraus nimmt, wenn es gar ist. Die fertige Suppe wird durch ein Sieb gegeben, aus 70 g Butter und 50 g Mehl eine helle Mehlschwitze bereitet und mit ihr die Suppe leicht gebunden. Der Inhalt einer Kilobüchse Brechspargel wird durch ein Sieb gestrichen, mit sechs Eigelb und einem Löffel süßer Sahne verrührt und die Suppe mit dem Brei kurz vor dem Anrichten vermischt. Man würzt die Suppe mit einer Prise Cayenne und legt das feinstreifig geschnittene Perlhuhnfleisch hinein. Diese Suppe ist eine besonders feine Gesellschaftssuppe.

20. **Bismarcksuppe,** feine Gesellschaftssuppe. Man kocht für sich eine kräftige Fleischbrühe. Inzwischen schneidet man eine große Knolle Sellerie in Scheiben, schwitzt sie mit 100 g Butter und 125 g würfelig geschnittenem rohen Schinken langsam 20 Minuten, stäubt 60 g Mehl darüber, rührt dies gar und gibt dann die fertige kräftige Fleischbrühe, etwa $2^1/_2$ *l*, darüber. Die Suppe wird 45 Minuten langsam gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen und das Fett abgefüllt. Die Suppe muß leicht sämig sein, sie wird mit 3 Eigelb, die man in 3 Eßlöffeln süßer Sahne glatt quirlt, abgezogen und dann mit Salz und etwas Pfeffer abgeschmeckt. Man gibt Rindermarkschnittchen oder Parmesanschnittchen zu der Suppe.

21. **Austernsuppe.** Für 12 Personen wird von 3 kg Rindfleisch mit einigen Suppenkräutern 6 *l* gute Bouillon gekocht, das Fett abgenommen, die Bouillon klar vom Bodensatz abgegossen und in dem ausgewaschenen Topf wieder zum Kochen gebracht. Darauf verbindet man die Suppe mit 125 g frischer Butter, in welcher man 4 Eßlöffelvoll feines Mehl geschwitzt hat, wodurch sie etwas sämig wird. Unterdes werden 24 Fleischklöße gemacht und 48 Austern aus ihren Schalen genommen, das Austernwasser mit den Bärten aufgekocht, durch ein Siebchen gegeben und zu der Bouillon gefügt. Dann läßt man die Klöße einige Minuten darin kochen, verrührt 4 Eidotter und etwas Muskatblüte mit einem Glase Rheinwein, den man unter stetem Rühren nach und nach mit kochender Bouillon vermischt und gibt die dünne Masse gleichfalls unter starkem Rühren zur Suppe, damit sie nicht gerinne. Nachdem man sie bis zum Aufkochen hat kommen

lassen, nimmt man den Topf vom Feuer, gibt dann erst die Austern hinein, weil sie durch Kochen hart werden, und richtet die Suppe sofort an. Es werden in Butter geröstete Weißbrotschnittchen dazu gereicht.

22. **Kaisersuppe, Fleischpüreesuppe von Wildgeflügel und Hase.** (Zur Stärkung älterer und schwacher Personen.)

Man kocht 1 Fasan, 2 Rebhühner, 1 Schnepfe und einen Hasen in guter brauner Bouillon, die von Rindfleisch oder Liebigs Fleischextrakt bereitet wurde, gar, nimmt das Fleisch heraus und läßt es halb abkühlen. Das sämtliche Fleisch wird dann von den Knochen gelöst, diese werden zerhackt und noch einmal in der Fleischbrühe 1 Stunde ausgekocht. Dann wird letztere durch ein feines Sieb gegossen. Das beste, von Haut und Sehnen freie Fleisch stößt man in einem Steinmörser so fein wie nur möglich, treibt es durch ein Sieb und vermischt es mit der Fleischbrühe, welche, 3 *l* oder auch mehr betragend, je nach dem Gebrauch gesalzen und mit einem Stück Butter unter öfterem Aufziehen mit einem hölzernen Löffel nur heiß gemacht, aber nicht mehr gekocht wird. Um der Suppe ein wenig Bindung zu geben, befeuchtet man 60 g feine Weißbrotkrumen mit Bouillon und stößt sie mit dem Fleische fein. In dieser leicht verdaulichen Suppe ist Kraft und Saft des feinen Wildfleisches, ohne die Fleischfasern, mit der besten Essenz des Rindfleisches vereinigt.

23. **Krebssuppe.** Man kocht nach Nr. 1 eine gute Rindfleischbouillon und für 12 Personen etwa 30—40 Stück Krebse, nach Abschnitt F. Nr. 157 zugerichtet, in brausend kochendem Wasser 1/4 Stunde. Dann wird das Fleisch aus Scheren und Schwänzen gebrochen, die sämtlichen Schalen im Mörser nicht zu fein zerstoßen und über Feuer mit 125 g frischer Butter so lange durchgerührt, bis diese rot wird und zu steigen anfängt. Nun läßt man darin 4 Eßlöffel Mehl anziehen, daß die Suppe davon gebunden wird, gießt 6 *l* Fleischbrühe hinzu und das Ganze durch ein mit einem Mulltuch belegtes Haarsieb. Kurz vor dem Anrichten gibt man Krebsklöße nach Abschnitt Q. Nr. 2 und Kalbsmilch, A. Nr. 41, in die wieder aufgekochte Suppe. Ebenso sind junge Schoten, Spargelköpfe oder Blumenkohlröschen als Einlage in Krebssuppe sehr beliebt. Diese darf nicht zu sämig sein, was überhaupt bei allen Gesellschaftssuppen zu vermeiden ist. Die Krebsschwänze werden beim Anrichten in die Terrine gegeben.

24. **Bremer Aalsuppe.** Nachdem man zu 3 *l* Suppe 2 Eßlöffel feine Perlgraupen eine Stunde mit Wasser in kurzer Brühe hat kochen lassen, gießt man die nötige Menge Bouillon hinzu und gibt folgendes

hinein: junge entschotete Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl, Spargel, einige kleine Kartoffeln (die drei letzteren Teile eben abgekocht), kleingeschnittenen Salat, Sellerie, Porree, Petersilie, Portulak, Dragon, Salz und gestoßenen weißen Pfeffer, wobei man von den stärkeren Kräutern im Verhältnis weniger nimmt. Alles dies läßt man 1/2 Stunde kochen, gibt dann wohlgereinigte, mit Salz abgekochte und in 5 cm lange Stücke geschnittene Aale hinzu, welche gar, aber nicht zu weich gekocht werden dürfen. Dann rollt man längliche Klöße von Fischfarce auf, läßt sie einige Minuten in der Suppe kochen, rührt diese mit einigen Eidottern, süßer Sahne, etwas gehacktem Thymian und einigen Tropfen Zitronensaft ab und richtet sie sofort an.

25. Hamburger feine Aalsuppe. 1 kg oder mehr dicke Aale werden, am besten tags vorher, mit Salz abgerieben, gewaschen, in passende Stücke geschnitten, von Kopf und Schwanzspitze befreit und mit weißem Wein, ganz wenig Weinessig, Salz, weißen und schwarzen Pfefferkörnern nebst 1—2 Lorbeerblättern in kurzer Brühe gar gekocht. Auch kocht man ganze Birnen, damit das Gewürz sie besser durchzieht, am Tage vorher und zwar in weißem Wein und Zimt wie Kompott, doch ohne Zucker, und stellt beides an einen kalten Ort.

Am Tage des Gebrauchs wird je nach Bedarf 1, 1 1/2, 2 kg gutes Rindfleisch, auf jedes 1/4 kg Fleisch 1/2 *l* Wasser gerechnet, gekocht, gut geschäumt und nach einer Stunde Kochens ein Suppenteller voll kleinwürfelig geschnittene gelbe Wurzeln (Möhren), halb so viel Petersilienwurzeln, ebenfalls würfelig geschnitten, und eine Sellerieknolle hinzugefügt. Zugleich nimmt man eine Handvoll junge Sellerieblätter — Herzblätter —, eine Handvoll Petersilie, einige Zweige Majoran, ebensoviel Thymian, Tripmadam, Pimpinelle, Dragon, einige Sauerampfer-, Salbei- und Porreeblätter, hackt dies alles klein, gibt es in die Suppe und fügt, nachdem sie zwei Stunden gekocht hat, einen Suppenteller voll junger, entschoteter Erbsen, eine Handvoll Portulak und Blumenkohl hinzu. Kurz vor dem Anrichten schwitzt man einen Rührlöffel Mehl mit einem reichlichen Stück Butter gelb und rührt es mit etwas Pfeffer an die Suppe. Beim Anrichten füllt man, soviel man zu gebrauchen glaubt, in eine Terrine, legt von den erwärmten Aalstücken und Birnen einen verhältnismäßigen Teil hinein, und stellt die übrigen Aalstücke wie auch die übrigen Birnen, besonders angerichtet, auf die Tafel. Falls dann mehr Suppe, als angerichtet wurde, gewünscht wird, so reicht man Aal und Birnen und füllt von der übrigen Suppe darauf. Was nicht gegessen wurde, wird, damit die Suppe keinen Fischgeschmack erhalte, jedes allein hingestellt und

zwar sofort in den Keller, um die Suppe an einem der folgenden Tage wieder auf den Tisch bringen zu können. Man nehme Klöße nach Abschnitt Q. Nr. 2.

Will man eine Aalsuppe für den gewöhnlichen Tisch kochen, so bereitet man eine einfache kräftige Bouillon, in der man eine Stunde vor dem Anrichten einen Teller junge Erbsen, ebensoviel in Viertel geschnittene Birnen und fein würfelig zerteilte Wurzeln gar kocht. Auch mehrere abgezogene, zerschnittene, in Salzwasser vorher halbgar gekochte Aale sowie Aalkräuter, wie man sie haben kann, fügt man hinzu, kocht alles gar, verdickt die Suppe wenn nötig und gibt Schwammklößchen hinein und Zitronenscheiben nebenher.

26. Fischsuppe. Gute Hechte oder Karpfen, überhaupt jede Art Flußfische, werden in Stücke geschnitten, in Mehl umgedreht und mit Weißbrotschnittchen in Butter angebraten. Dann gießt man Bouillon, die mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht ist, oder auch Brühe von jungen entschoteten, durchgerührten Erbsen dazu, läßt die Suppe noch eine Weile kochen, rührt sie kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb, läßt sie wieder zum Kochen kommen, und richtet sie mit feingehackter Petersilie an. Es wird würfelig geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben.

Wenn die Brühe vorher gekocht ist, so läßt sich diese Suppe in einer Stunde bereiten.

Zu einer gewöhnlichen Fischsuppe kann man sehr wohl auch nur das Wasser benutzen, in dem man feine Flußfische gekocht hat. Am besten versetzt man diese Suppe mit Erbsenmehl oder Grünkornmehl und kräftigt sie mit Fleischextrakt.

27. Mockturtlesuppe (nachgemachte Schildkrötensuppe). Es wird hierzu für 24—30 Personen eine kräftige Bouillon von 4—5 kg Rindfleisch mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Dragon, Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und 2—3 Nelken gekocht. Zugleich bringt man einen ganz frischen, großen, abgebrannten Kalbskopf, eine Schweineschnauze nebst Ohren, einen Ochsengaumen und eine Kalbszunge aufs Feuer und kocht dies alles gar, aber nicht zu weich. Das erkaltete Fleisch schneidet man in kleine, länglich viereckige Stückchen, die gut gereinigte Kalbszunge ebenfalls, gibt beides in die Bouillon, nebst kleinen Saucissen, einer Messerspitze Cayennepfeffer, einigen in Stückchen geschnittenen Kalbsmiddern (siehe A. Nr. 41) und soviel Kalbskopfbrühe, daß man hinreichende Suppe hat, welche mit in Butter gebräuntem Mehl gebunden wird. Nachdem dies alles 1/4 Stunde gekocht hat, werden noch Kalbfleischklößchen einige Minuten in Kalbskopfbrühe oder

gesalzenem Wasser gekocht und hinzugetan nebst einigen hartgekochten, kleinwürfelig geschnittenen Eiern, sowie dem Kalbshirn, welches man gewässert, abgebrüht und von den Äderchen befreit und dann in Wasser mit etwas Essig gar gekocht und in Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel gewendet und in Butter gebacken hat, ferner 1—2 Eßlöffel englischer Soja, auch 1/2 Flasche Madeira und Austern, wenn man sie haben kann; doch darf beides nicht durchkochen. Dann wird die Suppe sogleich angerichtet. Will man die Suppe sehr fein haben, muß man noch kleine Klößchen hinzufügen, welche Schildkröteneier nachahmen sollen. Man bereitet sie, indem man 3 hartgekochte Eidotter durch ein Sieb streicht, sie mit 10 g Mehl, einem frischen Eidotter, 50 g Butter, Salz und wenig Muskatnuß vermischt, aus der Masse kleine Klößchen formt und sie einige Minuten in siedendem Wasser kocht.

Sowohl Bouillon als Kalbskopf können schon am vorhergehenden Tage ohne Nachteil für die Suppe gekocht werden.

Zu einer einfachen Mockturtlesuppe kocht man den Kalbskopf mit Suppengrün, Möhren und einem Ochsenmaul weich, verdickt diese Brühe mit brauner Mehlschwitze, kräftigt sie mit 10 g Fleischextrakt auf jedes Liter Brühe, und fügt dann Dragon, das zerschnittene Fleisch des Kalbskopfes, 1 Glas Arrak und 1/2 Flasche Graves, sowie in Würfel geschnittene harte Eier hinzu.

28. **Hasensuppe.** Man fängt beim Reinigen des Hasen das Blut auf, zerschlägt die Knochen und zerteilt das Fleisch — außer dem Rücken — und kocht dies nebst 1 1/2 kg Rindfleisch, 100 g Schinken, Gewürz, Wurzeln und Suppenkraut langsam 3 Stunden. Inzwischen brät man den Rücken saftig in Butter, zerschneidet ihn und legt die Fleischstückchen in eine Terrine. Die Suppe gießt man durch ein Sieb, verdickt sie mit braunem Buttermehl, tut unter starkem Rühren das Blut, 2 Glas Portwein, etwas Cayennepfeffer und Salz hinzu, kocht alles gut durch und richtet die Suppe an.

In England wird die Hasensuppe nur vom Hasen gekocht, man braucht dann nur auf zweistündiges Kochen zu rechnen. Man zerhackt zu dieser Suppe den ganzen Hasen, brät alles, außer den besten Rückenstücken, mit Möhren, zerschnittenem Schinken, Suppengrün und Gewürz in Butter bräunlich, gießt dann Fleischextraktbouillon an und kocht sie wie oben. Auch die Rückenstücke werden gebraten, doch zerstößt man sie fein, vermischt dies Gewiegte mit eingeweichter Semmel und 1/4 *l* Portwein und verkocht dies in der durchgegebenen Brühe. Vielfach wird auch noch Reis mit in der Suppe gekocht oder, was vorzuziehen ist, ein Reisberg nebenher gereicht.

Ein mittelgroßer Hase gibt eine Suppe für 6—7 Personen.

29. Braune Suppe von Hasengerippe, Wildknochen oder Bratenknochen. Man entfernt von jedem der zu benutzenden Gerippe vorerst das noch vorhandene gute Fleisch, wiegt es fein und verrührt es mit ausgedrücktem Weißbrot, etwas frischer Butter, einigen Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß und formt aus dieser Masse kleine Klößchen, die man hernach in der fertigen Suppe kocht. (Unerfahrene Hausfrauen probieren erst, ob die Klößchen zu hart oder weich geraten sind und fügen in ersterem Falle ein Ei oder etwas Sahne, in letzterem etwas geriebene Semmel bei.) Das Gerippe wurde inzwischen möglichst fein gehackt, in Butter mit zerschnittenem trocknen Schinken, Zwiebeln, Möhren, einer Petersilien- und Sellerieknolle angebraten, einige Eßlöffel Mehl mit gebräunt und dann soviel kochendes Wasser mit etwaigen Saucenresten — doch nur wenn sie noch vollkommen gut sind — hinzugefügt, als man Suppe braucht. Man kocht die Suppe 2 Stunden, gibt sie durch ein sehr feines Sieb, so daß die kleinen Knochenteilchen zurückbleiben, gießt sie langsam in den Topf zurück, damit der Bodensatz zurückbleibt, kocht die Klöße gar, kräftigt die Suppe mit etwas Fleischextrakt und würzt sie mit Madeira, Cayennepfeffer und dem nötigen Salz. — Hat man kein Fleisch mehr am Gerippe, so muß man die Suppe mit braunem Buttermehl verdicken, oder Griesmehlklößchen und Kohlherzen in der Suppe gar kochen. Auch kann man in einfachen Küchen das Anbraten der Knochen unterlassen und diese nur recht lange und langsam mit Wasser, Salz, Gewürz und reichlich Suppengrün auskochen; auf jeden Fall ist dann aber der Zusatz von Fleischextrakt oder Maggis Suppenwürze wünschenswert.

30. Kaninchensuppe siehe D. IV 167 u. 168.

31. Feldhühnersuppe. Wird wie Hasensuppe bereitet; man kann statt der Klöße das Brustfleisch in feine Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten.

32. Kramtsvögelsuppe. Man rechnet auf jede Person einen Kramtsvogel. Die Tiere werden mit etwas Salz in reichlich Butter, fest zugedeckt, langsam weich gebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten und zurückgelegt, das Knochengerippe im Mörser zerstoßen, mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der Kramtsvögelbutter gedämpft, 1 Eßlöffel Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Bouillon 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegossen, wieder aufgekocht, und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet. Geröstete Semmelscheiben reicht man daneben.

Zeit des Kochens 2½ Stunden.

33. Jakobinersuppe. Verlorene Eier (siehe Abschnitt L. Nr. 5) werden in der Suppenschale über gerösteten Semmelschnitten angerichtet, mit kochender, kräftiger Bouillon übergossen und Gehäck von gebratenem Geflügel hinein getan.

---

34. Rindfleischtee. Man braucht zu etwa 500 g sehnenfreiem mageren Rindfleisch eine Büchse mit hermetischem Verschluß und einen Bogen Löschpapier. Man schneidet das Rindfleisch in Würfel, füllt es in die Blechbüchse, schraubt diese zu und läßt sie in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Stunden leise kochen. Man gießt das Fleisch nun durch ein feines Haarsieb in eine erwärmte Tasse, entfettet die Brühe mit Löschpapier, salzt sie und verquirlt sie mit einem Eigelb. 500 g Fleisch geben eine mittelgroße Tasse Fleischtee. Das Fleisch kann noch zu Hacksel oder Fleischklößen benutzt werden, doch ist reichlich Fettzusatz nötig.

35. Taubensuppe für Kranke. Die Bouillon wird nach Nr. 1 gekocht, abgebrühter Reis gleich nach dem Ausschäumen hineingegeben, auch werden zur Zeit wohl einige junge Wurzeln (Möhren) und junge entschotete Erbsen oder 1/2 Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder etwas Blumenkohl, letzterer vorher abgekocht, hinzugefügt. Die Suppe muß wenigstens 2 Stunden kochen, da man nur alte Tauben dazu verwendet, und sämig, aber ja nicht dicklich sein. Dieselbe kann, wenn der Kranke völlig fieberlos ist, mit der Hälfte eines frischen Eidotters abgerührt werden. Statt Reis nimmt man auch gern feinste Gräupchen, die man abbrüht, mit etwas Butter anbrät, mit einigen Löffeln der Bouillon durchkocht und so lange an eine heiße Herdstelle nur zum Ziehen stellt, bis die Taubensuppe eine Stunde gekocht hat. Dann werden sie in der Suppe vollends gar gekocht und außer den Gräupchen nur noch kleine Spargelstückchen hinzugefügt.

36. Kalbfleischsuppe für Kranke. Es wird dazu ein fleischiges Stück genommen, mit soviel Wasser bedeckt, als man Suppe braucht, und gut ausgeschäumt, worauf die Brühe durch ein Sieb gegossen und mit einem Stückchen frischer Butter und abgebrühtem Reis gar gekocht wird. Hat man Spargel oder Blumenkohl, so kann man solchen, abgekocht, hineingeben, und nachdem er weich geworden, die Suppe, wenn es dem Kranken erlaubt ist, mit einem frischen Eidotter und etwas Muskatnuß oder feingehackter Petersilie abrühren; auch ist ein weiches Setzei als Suppeneinlage zu empfehlen.

37. Fleischpüreesuppe für Kranke. Man kocht nach Nr. 1 eine gute klare Bouillon, verkocht in 1/4 *l* 40 g geriebene Semmel und ver-

mischt alsdann mit ihr, nachdem man sie durch ein Sieb getrieben, die fein zerwiegte Brust eines Hühnchens, welche mit 2 Löffeln süßer Sahne vermischt wurde. Die Suppe darf nicht wieder kochen und kann noch mit einem Eigelb abgezogen werden.

38. **Wildsuppe mit Tapioka.** Man kocht von einem Rebhuhn eine klare fettfreie Fleischbrühe, verrührt dann 50 g Tapioka mit 4 Löffel Sherry, kocht ihn 10 Minuten in der Bouillon und fügt zuletzt noch einige Spargelköpfe oder Blumenkohlröschen, die vorher in Salzwasser gar gekocht wurden, hinzu. Auch kann man jedes andere frische Wildfleisch benutzen, muß es vorher aber anbraten, mit zerschlagenen Kalbfleischknochen, Salz, Suppengrün und dem nötigen Wasser übergießen und 3 Stunden langsam kochen, bevor man die Brühe durchseiht und mit beliebiger leichter Einlage versieht.

Außer den letzten 5 Suppen sind als **Krankensuppen** zu reichen Nr. **2, 12, 14, 17** und **22.** Als Zusatz zu Krankensuppen und überhaupt allen Krankenspeisen hat sich mir das Fleisch-Pepton der Liebig Company, welches selbst sehr geschwächte Kranke trefflich vertragen, vielfach besonders gut bewährt.

II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

39. **Suppe, Gemüse und Fleisch.** Dies Gericht, ein angenehmes, nahrhaftes und wohlfeiles Mittagessen, kann sowohl von jungen und etwas hart gewordenen Erbsen (letztere muß man jedoch, nachdem sie weich gekocht sind, durch ein Sieb rühren), als auch von jungem Kohlrabi, Blumenkohl, selbst von Kartoffeln zubereitet werden. Man läßt ein Stück Butter oder Fett recht heiß werden, rührt zwei stark gehäufte Eßlöffel feines Mehl darin gelb, gießt und rührt die nötige Menge kochendes Wasser hinzu und gibt, nachdem es kocht, das Bestimmte hinein, etwa einen gehäuften Suppenteller Erbsen und einige kleingeschnittene Wurzeln, auch wohl 2 in Scheiben geschnittene Kohlrabi nebst Salz, läßt solches weich und die Suppe ganz sämig kochen. Wünscht man diese von Kartoffeln zu bereiten, so wähle man nachstehend (Nr. 42) bemerkte Kartoffelsuppe, mit einer Porreestange und Sellerieknolle gekocht. Alsdann sticht man mit dem Eßlöffel von der Fleischmasse nach Abschnitt Q. (Klöße von Rind- oder Kalbfleisch) 16 Klößchen glatt ab, indem man sie mit dem Löffel einigemal von einer Seite auf die andere wirft, doch ist zu raten, vorher eins zu versuchen, um sie nötigenfalls etwas fester oder lockerer machen zu können. Danach kocht man die Klößchen etwa 5 Minuten, oder so

lange, bis sie inwendig nicht mehr rot erscheinen, worauf die Suppe nicht mehr kochen darf und mit feingehackter Petersilie durchgerührt wird. Sind keine Kartoffeln in der Suppe gekocht, so reicht man sie abgekocht daneben.

40. Russische Sauerkrautsuppe. (Nach einem Originalrezept.) Von einem beliebigen Stück Rindfleisch von 2 bis 3 kg Gewicht, das man auch teilweise durch ein Stück Schinken ersetzen kann, wird eine hinreichende Menge Bouillon gekocht. Darauf läßt man reichlich Butter mit so vielem Mehl, als nötig ist die Suppe zu binden, gelblich werden und rührt es nach dem Herausnehmen des Fleisches hinzu. Dann wird etwas weich gekochtes, gutes, kleingehacktes Sauerkraut nebst Pfeffer hinzugefügt, gut durchgekocht, die Suppe mit etwas dicker Sahne abgerührt und mit dem in kleine Stücke zerschnittenen Fleisch angerichtet. Die Suppe muß ganz sämig sein. In Rußland reicht man stets gebackene Buchweizengrütze (Kascha) dazu.

41. Russische Kohlsuppe (Borsch). (Originalrezept.) Von etwa 3 kg Rindfleisch wird eine Suppe gekocht. Hierzu werden 6 kleine Rotebete gereinigt, in lange dünne Scheiben geschnitten, in Mehl gewälzt und in Butter 1/2 Stunde, fest zugedeckt, geschmort. Daneben nimmt man einen kleinen Kohlkopf, schneidet ihn in 4 Teile, übergießt diese mit kochendem Wasser und läßt sie, zugedeckt, 1/4 Stunde stehen, Erstere gibt man, nachdem die Bouillon 1 1/2 Stunde gekocht hat, hinzu und 1/2 Stunde später den Kohl. Sellerieknolle, kleine Mohrrüben und Porree dürfen nicht fehlen. Wenn dies alles weich gekocht ist, gibt man 1/4 Liter dicke saure Sahne, mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl zerrührt, hinzu, läßt es gut durchkochen, rührt die Suppe mit Eidotter ab und richtet sie über gebratenen Saucischen an.

42. Kartoffelsuppe. Man setzt Knochen von frischem oder gebratenem Fleisch sowie Fleischabfälle oder etwas frisches Fleisch zeitig mit dem nötigen Salz aufs Feuer, schäumt ab, fügt Zwiebeln, Porree und eine Sellerieknolle hinzu und kocht die Brühe langsam 1 1/2 Stunden. Inzwischen kocht man Kartoffeln für sich fast weich, gibt sie dann in die Suppe und streicht diese, wenn die Kartoffeln gar sind, durch ein Sieb. Man rührt noch feingewiegte Petersilie an, oder reibt etwas Muskatnuß an die Suppe und gibt geröstete Brotwürfel dazu.

Kartoffelsuppe kann auch nur mit Wasser gekocht werden, doch muß man dann für reichlich Suppenkraut sorgen, sowie auch zuletzt etwas in Butter geschwitztes Mehl und einen Teelöffel Fleischextrakt mit der Suppe verkochen. Ein Zusatz von Aleuronat (A. Nr. 10) ist für Kartoffelsuppen besonders empfehlenswert.

43. Kartoffelsuppe mit Wirsing. Man setzt 250 g mageren Speck nebst einigen frischen Knochen mit 2½ l Wasser aufs Feuer. Wenn die Brühe kocht, gibt man 16 geschälte Kartoffeln, ½ Kopf kleingeschnittenen Wirsing, 2 Möhren, eine halbe Knolle Sellerie, eine Stange Porree und etwas Salz hinein, kocht alles 2¼ Stunde und rührt die Suppe tüchtig durch. Sie wird nicht durchgestrichen, die Knochen nur entfernt und der Speck beim Anrichten würfelig geschnitten.

44. Feine Kartoffelsuppe. (Originalrezept.) Einen Tellervoll rohe Kartoffelscheiben, sowie 30 g Aleuronat brät man mit einer zerschnittenen Zwiebel in 50 g Butter halbgar und bräunlich. Dann füllt man sie ohne das Fett in 3 l siedendes Wasser, in dem man schon eine Viertelstunde etwas Suppenkraut auskochte, tut das nötige Salz hinzu, und kocht die Suppe eine halbe Stunde. Darauf streicht man sie durch ein Sieb, schwitzt in dem Fettrückstande der Kartoffeln 1 Eßlöffel Mehl, fügt dies zur Suppe, würzt sie mit 10 g Liebigs Fleischextrakt und 2 Löffel Rotwein, kocht sie eben auf und serviert sie mit gerösteten Semmelwürfeln.

45. Feinste Kartoffelsuppe. (Rezept aus der kaiserlichen Küche.) In 50 g Butter schwitzt man eine große Untertasse voll kleingeschnittener Suppenwurzeln, gibt 12 Stücke Brechspargel, 6 zerschnittene Champignons und 6 Blumenkohlröschen sowie 500 g rohe Kartoffelwürfel dazu. Man füllt 2 l kochendes Wasser über die Gemüse, kocht sie eine gute Stunde und rührt alles durch. Die Suppe wird mit einem Teelöffel Liebigs Fleischextrakt durchgekocht, mit etwas Cayenne gewürzt und über gerösteten Semmelbröckchen angerichtet.

46. Kartoffelsuppe mit Tomaten, einfach und vortrefflich. Man kocht 40 Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt sie ab und streicht sie durch ein Sieb. Die Kartoffelmasse wird in 80 g Butter über dem Feuer gerührt, bis sie sich vom Topfe löst, dann mit soviel kochendem Wasser verkocht, daß man eine sämige Suppe hat, die man mit Salz, etwas Muskatnuß, Pfeffer und gehackter Petersilie würzt, sowie mit einem Teelöffel Liebigs Fleischextrakt kräftigt. Acht reife Tomaten werden geschält, in Viertel geschnitten, in etwas Butter mit Salz und Pfeffer 10 Minuten geschmort und in die Kartoffelsuppe gelegt, zu der man in Butter geröstete Brotwürfel gibt.

47. Suppe von Hafergrütze mit Kartoffeln. Man bringt die sehr nahrhafte, mit Wasser abgeflößte Hafergrütze, für die Person etwa 30 g, mit Wasser, gutem Fett (als vorzüglich geeignet kann auch Rauchfleisch- oder etwas Schinkenbrühe, mit Wasser vermischt, dazu benutzt

werden), Kohlrabi, Sellerie, Petersilie oder Porree, in Ermangelung mit einigen kleingeschnittenen Zwiebeln, zum Kochen, gibt recht reingewaschene Kartoffeln und das nötige Salz hinzu und kocht dies alles etwa 2 Stunden weich und sämig. Ein Zusatz von Fleischextrakt oder Suppenwürze macht die Suppe besonders gut.

Statt Hafergrütze kann man auch grobe Graupen nehmen, diese mit Speck weich kochen und erst, wenn sie völlig weich gedämpft sind, die nötige Brühe oder auch nur Wasser auffüllen. Auch bei dieser Suppe ist ein Zusatz von Fleischextrakt empfehlenswert.

Wenn die Suppe für einen Dienstbotentisch zur Sättigung bestimmt ist, so kann man auf die Person 50 g Hafergrütze rechnen.

48. **Suppe von jungen Gemüsen.** Man läßt Mehl in einem Stück Butter anziehen, gibt so viel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, und Salz hinzu, und läßt folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gar kochen: Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer, Portulak und junge Erbsen. Dann rührt man die Suppe mit etwas Sahne ab und gibt in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Zum Kochen dieser Suppe ist $1^1/_4$ Stunde hinreichend.

49. **Suppe von jungen Erbsen.** Frische Hülsenfrüchte sind, gleich den getrockneten, nahrhafter als anderes Gemüse. Die ausgehülsten Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwitzen, und dann, je nach der Portion der Suppe, 1—2 Eßlöffel Mehl darin anziehen, gießt darauf die nötige Menge Bouillon oder kochendes Wasser und etwas Fleischextrakt hinein, und fügt, wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie hinzu. Man kocht Fleisch- oder Grießklöße darin, oder gibt in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Verändern kann man die Suppe, wenn man sie völlig durchstreicht und kleine Eiweißscheiben hineinlegt. Letztere stellt man aus vier mit Salz und 1 Löffel dicker Sahne verquirltem Eiweiß her, die man in eine mit Butter bestrichene flache Form füllt, im Wasserbade gar macht und in Scheiben aussticht. (Gute Restverwendung von übriggebliebenem Eiweiß!)

Sehr sparsam läßt sich im Frühsommer diese Suppe aus dem vierten Teil der Erbsen herstellen, wenn man die Hülsen ausnutzt. Man wäscht die letzteren gut, setzt sie mit 2 *l* Wasser, einem Eidick Butter, etwas Salz, Pfeffer und Suppengrün auf und kocht sie weich. Die Brühe wird durchgestrichen, in ihr mehrere fein würfelig geschnittene Möhren und die jungen Erbsen gar gekocht und zuletzt ein Teelöffel Fleischextrakt und gewiegte Petersilie hineingetan. Wie die erste Art

der Erbsensuppe wird diese Suppe über Griesklößchen oder gerösteten Semmelbröckchen angerichtet. — Zeit des Kochens 1 Stunde.

50. **Gemüsebreisuppe.** Man kocht diese leichtverdaulichen Suppen von gelben und weißen Rüben und von Steckrüben.

Das betreffende Gemüse wird sauber geputzt, unzerschnitten in Wasser weich gekocht, abgegossen und durch einen Durchschlag gerieben, dann mit guter Bouillon verdünnt und mit etwas weißer Semmelkrume nebst Salz dicksämig gekocht oder ohne letztere unter stetem Aufrühren nur zum Kochen gebracht, mit einem Stück Butter über gebratenen Semmelscheiben in der Suppenschüssel angerichtet.

Im Frühling ist eine Spargelbreisuppe aus der Bouillon von Hühnern oder Fleischabfällen sehr wohlschmeckend. Die Spargel werden bis auf die Köpfe in der Bouillon weich gekocht, die Suppe durchgerieben, mit Buttermehl sämig gemacht und nun die Spargelköpfe gar gekocht. Man zieht die Suppe mit einigen mit süßer Sahne verquirlten Eidottern ab. — Ebenso kann man mit Blumenkohl eine Suppe herstellen, den Blumenkohl dazu halbweich kochen, in Butter völlig gar kochen und dann den durchgeriebenen Brei mit fertiger Fleischbrühe versetzen und mit Ei abziehen. Benutzt man Reste von Blumenkohlgemüse zur Suppe, werden diese nur mit heißem Wasser abgespült und durchgestrichen. Aus Resten von Spinat, Artischocken, Wirsingkohl oder Rosenkohl läßt sich gleichfalls eine treffliche Suppe herstellen, zu der man die Gemüsereste, die fein durchgestrichen werden, mit heller Mehlschwitze und Fleischextraktbouillon verkocht und mit Einlage von verlorenen Eiern gibt.

51. **Deutsche Suppe** (besonders im August und September zu empfehlen). In Würfel geschnittene Möhren, in schräge Streifen geteilte grüne Bohnen und Kohlrabi schwitzt man in Butter eine Viertelstunde, kocht sie dann mit so viel siedendem Salzwasser, als man Suppe braucht, weich, aber nicht entzwei und fügt kurz vor dem Anrichten noch einige weichgekochte junge Kartoffeln, einige Blumenkohlröschen, Kohlherzen und besonders den Brei von etwa 6 großen roten Liebesäpfeln (Tomaten) hinzu, kräftigt die Suppe mit 15 g Liebigs Fleischextrakt, würzt sie mit Pfeffer und richtet sie über kleinen gebackenen Nierenscheiben an. Sehr beliebt bei Herren.

52. **Schweriner Suppe.** In heißer Butter dünstet man eine frisch zerschnittene Gurke, mehrere Salatherzen, einige junge Schalotten und einen Teller junge Erbsen halbweich, fügt als Würze gewiegte Petersilie, Kerbel, Pimpernelle, Salz, Pfeffer und eine Prise gestoßenen Ingwer bei, füllt alles mit kochender Bouillon auf und kocht die Suppe

1 Stunde. Man bindet sie mit hellem Buttermehl, zieht sie mit einigen Eidottern ab und reicht sie mit kleinen Markschnitten.

53. **Suppe nach Crécy** (Gesellschaftssuppe). Recht rote Möhren werden geputzt, zerschnitten, in Butter mit einigen Stücken rohen Schinken, einer Zwiebel und einigen Pfefferkörnern angebraten, mit etwas Bouillon überfüllt und gar gedämpft. Dann streicht man sie durch, verrührt sie mit kräftiger Rindfleischbrühe in leichtsämiger Sauce und verkocht diese mit einigen Löffeln braunen Buttermehls, einem Teelöffel Champignonsoja und einem Glase Madeira. Man würzt die Suppe noch mit einer Prise Cayennepfeffer und richtet sie sofort an.

54. **Suppe von hart gewordenen Erbsen.** Diese lassen sich am besten zur Suppe benutzen. Man setzt sie mit kochendem Wasser und Nierenfett aufs Feuer, läßt sie weich kochen und rührt sie durch ein Sieb. Die Brühe bringt man wieder zum Kochen, gibt Salz, ein Stückchen Butter und gelbgeröstetes Mehl hinein und rührt gehackte Petersilie und etwas Fleischextrakt durch. Auch sind Fleischklößchen gut darin. — Zeit des Kochens 2 Stunden.

55. **Suppe von trocknen Erbsen.** Man bringt die Erbsen, gut ausgesucht und mit warmem Wasser zwischen den Händen gerieben und rein gewaschen, mit kaltem, weichem Regen- oder Flußwasser und, falls die Erbsen sehr alt sind, ½—1 Teelöffel doppeltkohlensaures Natron, aufs Feuer und läßt sie vor dem Abgießen eine kleine halbe Stunde langsam kochen, wodurch sie in kurzer Zeit weich werden. Nach dem Abkochen schüttet man sie auf einen Durchschlag, gießt Wasser darüber und läßt sie mit kochendem Wasser, Fett, einem Stück Rindfleisch oder einer Wurst nebst Selleriekuolle und Porree langsam weich kochen.

Wünscht man eine geräucherte Mettwurst oder eingesalzene Schweineschnauze und Ohren in der Suppe zu kochen, was viele lieben, so muß erstere nach dem Abwaschen gut abgekocht werden, der Rauchgeschmack würde die Suppe unangenehm machen; sollte die Wurst bei längerem Aufbewahren trocken geworden sein, so muß sie vor dem Kochen Tag und Nacht in warmes Wasser gelegt werden. Gesalzenes Schweinefleisch kocht man in Wasser gar und gibt nur soviel von der oft zu salzigen Fleischbrühe an die Erbsensuppe, daß sie nicht versalzen wird. Hülsenfrüchte bedürfen nicht viel Salz.

Nachdem die Erbsen ganz weich geworden, nimmt man Fleisch und Selleriekuolle heraus, legt letztere in die Terrine, reibt die Erbsen durch einen Durchschlag und läßt sie, nötigenfalls verdünnt, mit dem Fleische und dem vielleicht noch fehlenden Salze gut durchkochen. Sind anfangs keine Zwiebeln zu den Erbsen gekommen, so kann man später

einige fein schneiden, in Butter gelb braten und durchrühren. Auch kann man in Butter geröstete Weißbrotschnitten oder Würfel dazu geben.

Um der Erbsensuppe einen besonders milden Geschmack zu geben, kocht man zwei zerschnittene Möhren, ein Sträußlein frische Petersilie und wenig Zucker in der Suppe, die hierdurch fast den Geschmack einer frischen Erbsensuppe bekommt.

Die Suppe darf nicht dick, muß aber sehr gebunden sein. Bei fehlender Konsistenz kann man sich mit in Butter angezogenem Mehl helfen; doch ist dies nur eine Aushilfe für den Fall, daß die Erbsen nicht lange genug gekocht, die Suppe zu sehr verdünnt oder die ersteren zu alt geworden sind. Der reine Erbsengeschmack leidet durch den Mehlzusatz. Für den täglichen Tisch können auch, nachdem die Erbsen durchgegeben sind, einige kleine Kartoffeln in der Suppe gekocht werden, für den feineren Tisch eine kleine Büchse eingemachter Erbsen hineingelegt werden, die aber nicht zerkochen dürfen; doch muß die Suppe in ersterem Falle soviel verdünnt werden, als sie durch längeres Kochen an Sämigkeit gewinnt.

Die Zeit des Kochens richtet sich nach der Beschaffenheit der Erbsen, eine gute Qualität bedarf zum Weichwerden etwa 2 Stunden, ältere 3—4 Stunden.

56. **Suppe von Erbsmehl.** Dies neuere Fabrikat ist der bequemeren Anwendung wegen, wenn keine Untermischung von Mehl stattfindet, sehr zu empfehlen. Das Erbsmehl, 1/2 kg 40 Pf., berechnet sich nicht viel höher als Erbsen. Zu einer sättigenden Suppe sind, wenn einige Kartoffeln darin weich gekocht werden, für 3 Personen 170 g hinreichend, andernfalls würden 200 g zu rechnen sein.

Wünscht man Fleisch oder eine geräucherte Mettwurst in der Erbssuppe zu kochen, so bringt man das Bestimmte mit Sellerieknolle und Porree aufs Feuer, läßt es weich kochen, gibt das mit kaltem Wasser angerührte Erbsmehl hinzu, nötigenfalls auch Salz, und kocht das Erbsmehl 10 Minuten.

Falls die Suppe ohne Fleisch gekocht wird, so läßt man das Suppenkraut mit Nierenfett gar kochen und gibt einen Zusatz von Fleischextrakt hinzu. Auch sind in Butter gelbgemachte Zwiebeln empfehlenswert darin. Nach Gefallen können in Butter gelb geröstete Weißbrotwürfel dazu angerichtet werden.

Auf dieselbe Art kocht man Suppen von Linsen-, Bohnen-, Leguminosen-, Gersten- und Hafermehl.

Für sparsame Hausfrauen, denen es außerdem auf eine schnelle Bereitung von Suppen in besonderen Verlegenheiten — unerwartetem Besuch 2c. — ankommt, ist ein Vorrat von den trefflichen Maggis

Suppenwürfeln und den ebenfalls guten Knorrschen Suppentafeln, die beide in mannigfacher Auswahl zu haben sind, zu empfehlen.

57. **Weiße Bohnensuppe.** Am besten sind hierzu die kleinen weißen Böhnchen, da sie feiner schmecken und die Suppe nicht durchgerührt wird. Man setzt die Bohnen (auf 6 Personen $^1/_2$ kg hinreichend), nachdem man sie tüchtig abgewaschen hat, mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer und läßt sie $^1/_2$ Stunde tüchtig kochen, schüttet sie dann auf den Durchschlag und sogleich wieder in den umgespülten Topf und gibt so viel kochendes Wasser nebst dem nötigen Fett, Butter oder anderem feinen Fett hinzu, daß sie bedeckt sind. Unter öfterem Nachgießen von kochendem weichen Wasser werden die Bohnen butterweich gekocht, ohne viel gerührt zu werden, damit sie möglichst ganz bleiben und doch vollkommen sämig werden. Erst dann werden sie gesalzen, mit kochendem Wasser zur Suppe verdünnt und unter Zusatz von wenig Fleischextrakt oder Bouillon noch einmal aufgekocht. Vortrefflich schmeckt in der Bohnensuppe eine abgekochte geräucherte Mettwurst, ein Stückchen geräucherter Schinken oder geräucherter Bauchspeck. Auch kann man 5 Minuten vor dem Anrichten Frankfurter oder Wiener Würstchen in der Suppe garziehen lassen, wie auch noch kleine für sich gekochte Kartoffeln in die Suppe tun.

Ein paar in der Suppe gekochte säuerliche Äpfel geben ihr einen vorzüglichen Geschmack, der noch durch die Anwendung eines Teelöffels Krebsbutter vor dem Anrichten sehr gehoben wird. — In vielen Gegenden ist Thymian oder Majoran ein mit Recht beliebtes Gewürz für Bohnensuppen.

58. **Bohnenrestersuppe.** (Originalrezept.) Ein kleiner Rest Bohnensuppe gibt auf folgende Art eine treffliche neue Suppe. Die Suppe wird durchgestrichen. Dann bereitet man ein braunes Buttermehl, verkocht dies mit dem Durchgestrichenen und kochendem Wasser zu sämiger Suppe, tut vier Löffelvoll vorher weichgekochte Fadennudeln, eine Prise Pfeffer und eine Messerspitze Fleischextrakt daran und zieht die Suppe mit einem in einem Löffel süßer Sahne verquirltem Eigelb ab.

59. **Linsensuppe.** Die Linsen müssen, wie alle Hülsenfrüchte, in einem emaillierten Topf gekocht werden, damit sie nicht eine schwärzliche Farbe erhalten; auch ist es zu empfehlen, um ihnen den oft strengen Geschmack zu nehmen, zweimal das Wasser nach viertelstündigem Kochen abzugießen und sie mit wenig Wasser und reichlichem Fett langsam weich und sämig zu kochen. Dann erst werden sie mit Pökelfleischbrühe zu Suppe verdünnt, mit kleinen Kartoffeln, etwas Porree oder in Butter gebratenen Zwiebelscheiben völlig gar gekocht. Wird die Linsensuppe nur mit Wasser und Fett gekocht, so wird zu-

letzt ein großer Fleischkloß von Schweinefleischfarce darin gar gekocht. Gekochte, getrocknete Zwetschen reicht man vielfach nebenher.

Auch wird sie wie Erbsensuppe mit Frankfurter Saucissen, Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht, jedoch bleiben die Linsen darin ganz, und man macht mit den Zwiebeln zugleich Mehl in gutem Fett gelb, um die Suppe damit zu binden, wenn sie zu dünn sein sollte. Es wird Essig dazu gereicht.

Zeit des Kochens 2—4 Stunden.

60. **Linsensuppe mit Rebhühnern.** Diese Fleischpüreesuppe wird durch den bedeutenden Nährwert der Linsen noch nahrhafter gemacht. Man benutzt dazu vorteilhaft ein schon gebratenes Huhn und die Gerippe der Rebhühner, sowie ältere Rebhühner. Das beste Fleisch wird von den Knochen gelöst, diese werden in einem Steinmörser gestoßen und mit Suppenkräutern und 1 Zwiebel 1—2 Stunden gekocht, dann wird die Brühe durch ein feines Haarsieb gegossen.

Währenddem hat man 125 g gute Linsen mit einem Stück Butter in weichem Wasser sämig und kurz eingekocht, durch ein Sieb gerieben und mit der Rebhühnerbrühe vermischt. Ist Brustfleisch der Rebhühner vorhanden, so wird es, gut ausgesehnt, von Haut und Knorpeln befreit, in feine Scheiben geschnitten, und gleich in die Suppenterrine gelegt; durch Kochen würde es hart werden. Das etwa noch vorhandene weniger gute Fleisch stößt man so fein wie möglich, vermischt es mit der Linsensuppe, läßt sie noch 1/4 Stunde ziehen und treibt die Suppe noch einmal durch ein feines Sieb, um sie sofort über dem Rebhühnerbrustfleisch und in Butter gebratenen verschieden geformten Weißbrotscheiben anzurichten.

61. **Grünkorn-Suppe.** Grünkorn, im Rheinlande ein Handelsartikel, besteht aus in unreifem Zustande getrockneten Kräutern des Spelt, Spelz oder Dinkel, einer Art Weizen. Man rechnet auf 6 Personen 200 g. Es ist gut, das Grünkorn am Abend vorher einzuweichen. Manche lieben es, die am anderen Tage mit etwas Weißbrotkrumen in Wasser recht weich gekochten Körner mitzuessen. Die Körner werden mit warmem Wasser gewaschen und mit Wasser oder leichter Fleischbrühe recht weich gekocht; dann wird die Brühe durch ein Sieb gerührt und mit guter Bouillon, in welcher etwas Sellerie- und Petersilienwurzel gekocht ist, wieder zum Kochen gebracht und mit Schwamm- oder Grießmehlklößchen angerichtet. Auch kann man statt Klößchen zierliche Schnittchen Semmelbrot, in Butter geröstet, dazu reichen. Die Suppe hat eine grünliche Farbe und wird von den Körnern etwas sämig. Verändern und verfeinern läßt sich diese Suppe, wenn man die Klößchen fehlen läßt und mit der Suppe drei bis vier Eßlöffel Tomatenbrei durchkocht. Man zieht die Suppe mit 2 verquirlten Eigelb und

einem Stück frischer Butter ab und fügt zuletzt 10 Tropfen Maggiwürze hinzu.

62. Tomatensuppe. Ein gutes Stück Butter wird mit einer Zwiebel hellgelb gedämpft, dann 5—6 in Viertel geschnittene Tomaten darin weich geschmort. Dann kommen 100 g zerschnittenes Weißbrot, das nötige Salz und soviel Wasser hinzu, daß es 6 Teller Suppe gibt. Vor dem Anrichten wird die Suppe durchgegeben und mit Fleischextrakt gekräftigt. Sie muß 1½—2 Stunden kochen und gebunden sein. Wer kein Brötchen zur Suppe liebt, kann auch Mehl, welches man gleich mit der Butter anschwitzt, oder Reis zum Bündigmachen der Suppe benutzen. Will man die Suppe verfeinern, rührt man sie zuletzt mit 2 in etwas Weißwein verquirlten Eigelb ab. Verlorene Eier oder Markbrötchen sind eine beliebte Einlage oder Beigabe zu dieser Suppe.

63. Sauerampfersuppe. In keinem Garten sollte der Sauerampfer fehlen. Derselbe ist sehr gesund und im Frühling eine Suppe davon sehr erfrischend und wohlschmeckend. Man macht reichlich Mehl mit guter Butter gelb, läßt junge, gut gewaschene Sauerampferblätter darin zergehen und dann mit Kalbfleischbrühe oder Wasser und dem nötigen Salz durchkochen.

Die Suppe wird mit Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Auch können statt des Weißbrotes Eierklößchen darin gekocht werden. Die Suppe muß zwar etwas gerundet, doch nicht dicklich sein. Ein Zusatz von Fleischextrakt oder Speisenwürze ist sehr zu empfehlen.

Auf dieselbe Weise bereitet man mit Kerbel eine Kerbelsuppe.

Zum Kochen gehört ¼—½ Stunde.

64. Schlesische Selleriesuppe. Zwei dicke Selleriekuollen, eine Porreestange und eine Petersilienwurzel werden gut gereinigt und gewaschen, mit 2 *l* Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel gute Butter gelb gemacht, die Brühe dazu gerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet. Etwas Feischextrakt macht die Suppe besonders wohlschmeckend.

Die Selleriekuollen können, nachdem sie weich gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Öl und Essig angemengt, zum Braten gegeben werden

Einfacher kann man eine Selleriesuppe auf französische Art aus 4 zerteilten Selleriekuollen und einmal soviel zerschnittenen Kartoffeln mit Wasser und dem nötigen Salz kochen, wobei man die Suppe durchreibt, ein Stückchen Butter und wenig Fleischextrakt anfügt und mit

etwas gewiegtem Selleriekraut würzt. Beide Suppen werden mit gerösteten Brotwürfeln gereicht.

Zeit des Kochens 1 ½ Stunde.

65. Hodge-Podge, schottische Suppe. Dies sehr kräftige, nahrhafte und wohlschmeckende Gericht ist eine beliebte schottische Nationalspeise für den einfachen Tisch. Meistens von Hammelfleisch mit den verschiedenartigsten Gemüsen bereitet, ist sie aber auch von Rind- oder Kalbfleisch, wie von frischem Schweinepökelfleisch vortrefflich.

Im Sommer nimmt man dazu für ca. 8 Personen 1 kg Hammelfleisch vom Bug, dem Halse oder den Rippen, 2 *l* ausgehülste, nicht zu junge Erbsen, ½ *l* große Bohnen, 1—2 Kopf zerteilten Blumenkohl, 1 *l* in Würfel geschnittene Kohlrabi, 1 *l* zerteilte Karotten oder Möhren, 1 feingeschabten weißen Kohlkopf, 1—2 Wirsingköpfe, 1 Dutzend weiße, würfelig geschnittene Zwiebeln und 1 Handvoll Portulak und Sellerieblätter. Das Fleisch wird 2 Stunden in 2 *l* Wasser gekocht, dann gibt man die genannten Gemüse, den Blumenkohl zuletzt, nach und nach hinzu, tut das nötige Salz daran und läßt die Suppe noch 2 Stunden kochen, damit alles recht weich wird. Das Fleisch kann, von den Knochen gelöst, in Portionsstückchen geschnitten, in der dicken Suppe mit angerichtet werden, oder man reicht es nach der Suppe mit Kartoffeln, Butter und Petersilie oder beliebiger Sauce.

Man kann die Suppe auch als Scotch Broth dünnsämig kochen und das Gemüse dann so fein wie möglich schneiden, sowie auch noch einige Schwarzwurzeln hinzufügen. Will man kein sättigendes Mittagsgericht, so kocht man diese Gemüsesuppe nur mit leichter Bouillon, die man mit etwas Fleischextrakt kräftigt, und läßt das Fleisch fehlen. Im Winter und Herbst kann diese Suppe für mehrere Tage gekocht werden.

Im Winter nimmt man statt der jungen Erbsen 250 g der dicksten Graupen, welche abends reichlich mit Wasser bedeckt und, nachdem dies abgegossen, am anderen Tage mit dem Fleische und den Gemüsen gekocht werden, welche vorhanden sind.

66. Friedrich-Wilhelmsdorfer Zieftsuppe. (Originalrezept.) 100 g feinste Perlgraupen brüht man ab und kocht sie langsam in guter Fleischbrühe gar. Unterdes bereitet man eine klare Rindfleischbouillon, in der man einen Teller voll gereinigter Zieftknöllchen weich kocht und die man mit diesen durchreibt. Man erhitzt die Suppe von neuem, kocht noch 30 erlesene Stachysknollen in der Suppe gar, fügt jetzt die Perlgraupen hinzu, würzt die Suppe mit wenig Muskatnuß,

feinem Pfeffer und gewiegter Petersilie und rührt sie mit zwei in Sahne verquirlten Eigelb ab.

67. Suppe à l'aurore. 3 Karotten, 3 Kartoffeln und 3 Zwiebeln schabt und schält man fein, schneidet sie in dünne Scheiben, gibt einige Sellerieherzblätter hinzu und kocht alles in 2 *l* Wasser so weich, daß sich die Gemüse durch ein feines Sieb reiben lassen. Ist letzteres geschehen, so stellt man die Suppe mit 50 g Butter, 20 g Liebigs Fleischextrakt und ebensoviel Salz wieder auf das Feuer, läßt sie unter langsamem Aufrühren wieder durchkochen und richtet sie mit in Butter gebratenen Semmelwürfeln an.

---

68. Kräutersuppe für Kranke. Man kocht aus 250 g schierem Rindfleisch mit Salz $^1/_2$ *l* klare fettfreie Fleischbrühe, siebt sie durch und läßt in ihr 25 g geriebene Semmel 10 Minuten kochen. Zuvor schon hackte man 30 g Sauerampfer, ebensoviel Kerbel, Spinat und ein Stückchen Petersilienwurzel fein, dünstete die Kräuter in Butter langsam weich und rieb sie durch ein Sieb, dann vermischt man sie mit zwei Eidottern und gießt die kochende Fleischbrühe langsam zu diesem Kräuterbrei. Man läßt die Suppe nicht wieder kochen, sondern richtet sie sofort an. Wo kein Fett erlaubt, kocht man die Kräuter in Salzwasser gar.

Als **Krankensuppen** gibt man auch Nr. **48, 49, 50** und **63.**

III. Wein- und Biersuppen.

69. Weiße Weinsuppe. 2 Eßlöffel feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche Weißwein oder gutem Apfelwein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß und einer Prise Salz, in einem ausgescheuerten Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas Muskatblüte zerrührt hat. Von dem steifgeschlagenen Eiweiß kann man kleine Klößchen formen, die man auf die kochend heiße Suppe legt, mit Zucker bestreut und durch das Bedecken der Terrine mit dem Deckel in einigen Augenblicken gar macht.

Nimmt man statt der Eidotter die ganzen Eier und nur die Hälfte Mehl, so erhält man eine Weinschaumsuppe.

Man reicht zu diesen Suppen kleine Zwiebäcke, geröstete mit Zucker bestreute Brotwürfel oder kleine Biskuits.

70. Wein-Coulissuppe. 60 g Mehl röstet man in 50 g Butter hellgelb, rührt dies mit 1 Flasche Weißwein und 1/2 *l* Wasser glatt, fügt 100 g Zucker und wenig Salz hinzu und würzt diese Suppen sehr verschieden mit Zitronen- oder Apfelsinenschale, mit Pfirsich- oder Orangenblütenwasser, oder auch mit frischen Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, die man eben mit aufwallen läßt. Nach Belieben rührt man zuletzt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

71. Sagosuppe mit rotem Wein. Echter Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer gebracht, mit einem Stückchen Zimt weich gekocht, was etwa 2—2 1/2 Stunden dauert (Perlsago, welcher aus Kartoffelmehl bereitet ist, bedarf nicht des Abgießens und nur einer Viertelstunde Kochens). Dann gibt man die gleiche Menge Rotwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie bis zum Kochen kommen, gibt einige Zitronenscheiben hinein und richtet sie an. Man gibt Biskuit oder frischen Zwieback dazu oder legt Eiweißklößchen darauf.

72. Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Es werden, je nach der nötigen Menge Suppe, Wasser, Zwieback, etwas Butter, einige Stücke Zimt, Zitronenschale und Salz aufs Feuer gesetzt und durchgekocht. Nachdem dies geschehen, wird das Ganze durch ein Sieb gerieben und mit einigen Eidottern und süßer Sahne, Wein und Zucker abgerührt. Um die Suppe kräftiger zu machen, können während der Kochzeit der Suppe einige frische Weinbeeren in Wein weich geschmort und hinzugefügt werden.

73. Suppe von Perlgraupen mit weißem Wein. Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser, einem Stückchen frischer Butter, etwas Zimt und Zitronenschale aufs Feuer gesetzt und in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen von kochendem Wasser langsam weich gekocht. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, gibt man gewaschene Rosinen hinein, läßt sie recht weich werden, fügt beim Anrichten Wein, Zucker und wenig Salz hinzu und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

Nimmt man keinen Wein, so füge man nach einer Stunde Kochens den Saft einer Zitrone hinzu und rechne auf eine reichlichere Anwendung von Rosinen.

Ebenso wie von Perlgraupen ist diese Suppe auch von Reis zu kochen.

74. Angenehme Suppe von groben Graupen. Es werden 500 g grobe Graupen mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Stückchen Zimt, etwas Salz und wenig kochendem Wasser aufs Feuer

gesetzt, nach und nach mit dem nötigen kochenden Wasser versetzt und recht weich gekocht. Dann wird das Ganze scharf durch ein Sieb gerührt, wobei während des Durchrührens etwas Wasser über die Graupen gegossen wird, um der Suppe alles Sämige zuzuwenden. Danach werden in etwa $^3/_4$ Stunde 250 g gut ausgewaschene Rosinen darin weich gekocht. Die Suppe muß recht sämig, nicht dicklich sein. Beim Anrichten werden 2 frische Eidotter mit $^1/_4$ *l* weißem Wein, auch Apfel- oder Johannisbeerwein, angerührt, die kochende Suppe unter stetem Rühren nach und nach hinzugegeben und mit dem nötigen Zucker versüßt. Diese Portion ist auf 8—10 Personen berechnet. Statt der Graupen kann man die Suppe mit ganz feinem Gerstenmehl anrühren und in 10 Minuten gar kochen, nachdem die Rosinen dann zuvor in Wasser mit etwas Butter aufgequellt sind.

Ebenso kann man diese Suppe mit Grießmehl bereiten, doch werden dabei erst die Rosinen gekocht, das Grießmehl, welches mit Zucker, Salz und dem nötigen Wasser angerührt wurde, und soviel kochendes Wasser, als man Suppe braucht, zugefügt und nach dem völligen Ausquellen des Grießmehls die Suppe wie oben abgerührt.

Zeit des Kochens 3 Stunden.

75. Schaumbiersuppe. 1 *l* nicht bitteres Bier, am besten Braun- oder Weißbier, ebensoviel Wasser, 2 Eßlöffel feines Mehl, jedoch kein Kartoffelmehl, 4 ganze Eier, Zucker, 2 Zitronenscheiben und Zimt nach Geschmack schlägt man mit einem Schaumbesen über starkem Feuer bis vor dem Kochen und gießt es schnell in die Suppenterrine. Man gibt in Butter geröstete Weißbrotwürfel oder Zwieback dazu. Als besonders angenehme Einlage gibt man zu dieser Suppe oft einen Brotberg, zu dem man Brotreste verwenden kann. Man reibt die Schwarzbrotreste, vermischt sie mit feinem Zucker, etwas gestoßenem Zimt und ausgequollenen Korinthen, röstet das Brot in Butter bräunlich, drückt es fest in einen großen Trichter und stürzt es in die Suppenterrine.

76. Schnell zu machende Biersuppe. Auf jede Person rechnet man $^1/_4$ *l* Bier, ebensoviel Wasser, läßt es kochen, gibt den nötigen Zucker und eine Messerspitze Salz hinzu. Dann rührt man je 1 Eidotter und 1 gehäuften Teelöffel Kartoffelmehl zusammen mit etwas kaltem Wasser an, gibt unter beständigem Rühren nach und nach von dem kochenden Bier hinzu und gießt es wieder in den Topf hinein, indem man die Suppe gut durchrührt, den Topf schnell vom Feuer nimmt und durch Weiterrühren das Gerinnen verhütet.

Nach Belieben kann man auch das mit Zucker zu Schaum geschlagene Eiweiß, mit einem Eßlöffel abgestochen, auf die angerichtete

Suppe legen und solches mit Zucker und Zimt bestreuen oder den Schaum durch die Suppe schlagen.

77. Biersuppe mit Rosinen. Man kocht reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrot so lange, bis erstere ganz weich sind. Dann gießt man soviel Bier hinzu, daß es recht kräftig schmeckt, versüßt es mit Zucker und gibt, wenn es kocht, je nach der Menge der Suppe $^1/_2$ bis 1 Eßlöffel Mehl mit Wasser verrührt hinzu und rührt die Suppe, welche weder zu dünn noch zu dicklich sein darf, mit Eidotter und etwas Zimt ab.

In Ermangelung der Eier rührt man das Mehl mit guter Sahne oder auch Milch an.

78. Biersuppe mit Milch. Man nimmt für 3—4 Personen $^1/_2$ *l* Milch mit der Sahne, $^1/_2$ *l* Wasser, $^1/_4$ *l* starkes, jedoch kein bitteres Bier, 70 g Korinthen, 20 g feines Mehl, 70 g Zucker, $^1/_2$ Teelöffel Salz und ein frisches Eidotter. Es wird dies alles ohne Ei und Salz in einem tiefen Topfe auf starkem Feuer bis zum Kochen ohne Aufhören stark gerührt, dann der Topf schnell vom Feuer genommen, die Suppe noch einige Minuten gerührt, weil sie sonst leicht gerinnt, mit Salz versetzt und mit dem Eidotter und etwas feinem Zimt abgerührt.

Man reicht kleine Zwiebäcke oder geröstete Brotwürfel nebenher.

Hat man keine Zeit, die Suppe gehörig zu rühren, ohne welches sie gerinnt, so läßt man Wasser, Bier, Korinthen und Mehl kochen, die Milch besonders zum Kochen kommen, nimmt beides vom Feuer, mischt es untereinander und rührt die Suppe mit dem Eidotter ab.

---

79. Weinsuppe für Kranke. Guter Rotwein, Portwein oder Sherry ist eine Hauptbedingung für diese Weinsuppen, die übrigens nur gegeben werden sollten nach vorheriger Erlaubnis des Arztes. Man nimmt echten Sago oder guten Tapioka, stößt den Sago und legt ihn drei Stunden in kaltes Wasser. Dann spült man ihn, kocht ihn mit Wasser und einem kleinen Stückchen kandierten Ingwer (bei Rotwein bleibt dieser fort) durchsichtig, fügt den Wein und etwas Zitronensaft und Zucker an und gibt kleine Biskuits dazu. Tapioka wird einfach in Wasser ohne Einweichen klar gekocht. Wo Rotwein genommen wird, erhöht der Zusatz von einigen Teelöffeln Ananas-, Himbeer- oder Erdbeergelee den Wohlgeschmack der Suppe bedeutend.

80. Portersuppe für Kranke. In zwei Kochtöpfen bringt man $^1/_4$ *l* Porter und ebensoviel Milch, nachdem man von jeder Flüssigkeit

1 Eßlöffel voll zurückbehalten, ins Kochen. Man rührt 3 g Mehl mit Porter und 3 g Mehl mit Milch glatt, tut dies in die kochenden Flüssigkeiten, gibt an jede Flüssigkeit etwas Zucker, eine Prise Salz und 3 g Fleisch-Pepton und rührt beides mit einem Eigelb ab. Erst wenn beide Flüssigkeiten soweit vollendet, werden sie unter gutem Rühren miteinander vermischt und sofort angerichtet.

Auch Nr. 69, 72, 73 und 74 geben gute **Krankensuppen.**

IV. Milch- und Wassersuppen.

Vorbemerkung. Es ist zu raten, einen besonderen Topf zum Kochen der Milchsuppe zu halten, da sie leicht anbrennt und sehr leicht den Geschmack von den Speisen annimmt, die vorher im Topfe gewesen sind. Es ist gut, den Boden des Topfes beim Kochen aller Milchspeisen vorher mit einer Speckschwarte einzureiben, um das Anbrennen zu verhüten, oder ihn wenigstens vorher mit kaltem Wasser umzuspülen. Noch sei bemerkt, daß Ziegenmilch, so vortrefflich und nahrhaft sie auch ist, nicht lange gekocht werden kann, ja kaum kochen darf und stets mit etwas Wasser vermischt werden muß. Alle Einlagen, Reis, Graupen, Buchweizen rc. müssen in wenig Wasser vollkommen weich gekocht werden, ehe man die Ziegenmilch hinzugibt, damit die Speise nicht gerinnt.

81. **Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben.** Auf 3 Personen nimmt man 1 *l* frische Milch, 1 Eßlöffel gute Stärke, 2 Eidotter, Zucker, Zitronenschale oder etwas Vanille, oder auch ein paar gestoßene bittere Mandeln, oder an deren Stelle 2 frische Pfirsichblätter und etwas Salz. Dies wird über starkem Feuer fortwährend bis zum Kochen stark gerührt und dann in die Terrine gegossen. Von dem steifgeschlagenen Eiweißschnee werden entweder Klößchen nach Q Nr. 29 bereitet oder der mit Zucker versetzte Schaum wird durch die heiße Suppe geschlagen, daß sie durch und durch schäumig ist.

Anmerkung. In heißer Jahreszeit gibt die Suppe kalt ein angenehmes und bequemes Essen zum Abend; man kann sie zu diesem Zweck vormittags kochen.

82. **Sehr nahrhafte Milchsuppe.** Etwa 3 *l* Milch wird aufgekocht. 1—2 Eier werden geschlagen, mit feinem Mehl angerührt, und der dicke Teig mit kalter Milch verdünnt; dann läßt man ihn in die kochende Milch laufen ohne zu rühren. Darauf fährt man einigemal mit dem Löffel auf dem Boden des Topfes her, damit sich die Masse loslöst und kleinere oder größere Fladen bildet, welche man nur

eben gar kochen läßt. Zuletzt wird die Suppe schwach gesalzen und sofort ausgeschüttet, damit sie nicht anbrennt.

83. Grießmehlsuppe von Milch. Das Grießmehl wird unter beständigem Rühren in die kochende Milch gestreut, mit Salz, Zucker und etwas Butter gekocht, bis die Suppe recht sämig ist. Man kann $^1/_3$ *l* Wasser dazu nehmen. Auf eine Person rechnet man reichlich $^1/_4$ *l* Flüssigkeit und etwa 15—20 g Grießmehl, je nach der Beschaffenheit desselben.

Eine gleichartige Suppe kann auch von Nudeln gekocht werden.

84. Reissuppe von Milch. Der Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht, und nachdem das Wasser ganz heiß geworden, abgegossen, weil mancher Reis etwas Säuerliches hat, was die Milch zum Gerinnen bringt, worauf man den Reis auf starkem Feuer gar kocht. Wendet man Vollmilch zur Suppe an, so kann man halb Milch, halb Wasser auf jede Person reichlich $^1/_4$ *l* und 20 g Reis nehmen.

Man kocht die Hälfte der Milch mit dem Wasser, tut einige Stückchen Zimt und den Reis hinein und läßt ihn langsam weich werden. Dann erst gibt man die übrige Milch und einige Stückchen Zucker nebst Salz hinzu und läßt die Suppe noch ein wenig kochen. Wünscht man sie etwas sämiger, so gibt man zuletzt etwas mit Wasser zerrührte Stärke hinzu und läßt sie eben durchkochen. Ein Hinzurühren von Weizenmehl benimmt der Suppe den guten Geschmack.

85. Suppe von Perlgraupen und Milch. Die Graupen werden gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser aufs Feuer gesetzt, langsam weich und kurz eingekocht, wobei, so oft es nötig ist, etwas Wasser nachgegossen wird. Dann gibt man Milch und wenig Salz dazu und läßt die Suppe sämig kochen, zu welcher man zuletzt, wenn sie nicht gebunden genug sein sollte, etwas verrührtes Kartoffelmehl oder Stärke anwendet. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimt oder etwas feingestoßener Muskatblüte würzen.

Auch von groben Graupen, die dann abends vorher in weichem Wasser aufgequellt werden, oder von echtem Sago kocht man auf dieselbe Art gute Suppen.

Zeit des Kochens 2 Stunden. Maß und Gewicht der Zutaten wie bei den vorhergehenden Rezepten.

86. Suppe von Kartoffelsago (Perlsago) und Milch. Der Sago wird in die mit etwas Wasser vermischte kochende Milch gegeben, weil er sich sonst ganz auflösen würde; zugleich rührt man, wenn der

Perlsago nach Verlauf von $^1/_4$ Stunde weich geworden, etwas Stärke oder Kartoffelmehl und Salz durch und gibt nach Belieben Zucker und Zimt hinzu, kann auch die Suppe noch mit einem Eigelb abrühren.

Auf die Person $^1/_2$ *l* Milch, 30 g Sago.

87. Suppe von Hafergrütze und Milch. Die Grütze wird einigemal abgeflößt, mit Wasser weich und dicklich gekocht, wobei zuweilen durchgerührt werden muß, weil sie sich leicht ansetzt. Nachdem sie scharf durch ein Sieb gerührt, bringt man sie wieder zum Kochen, gibt Milch und etwas Salz hinzu und kocht die Suppe langsam noch $^1/_4$ Stunde.

Man rechnet auf die Person 30—50 g Hafergrütze und $^1/_4$ *l* Vollmilch oder $^1/_2$ *l* abgenommene Milch. Erstere hat den Vorzug.

88. Maismehlsuppe. Zur Bereitung dieser sehr nahrhaften und wohlfeilen Suppe läßt man halb Milch und halb Wasser kochen, rührt so viel Maismehl hinein, daß sie eine gute Sämigkeit erhält, und gibt etwas Salz hinzu.

89. Schokoladesuppe. 125 g Schokolade wird mit einer Obertasse Wasser aufs Feuer gesetzt, und wenn sie ganz weich ist, zu Brei gerührt, 2 *l* Milch und Zucker nach Geschmack hinzugegeben, und wenn es kocht, die Suppe mit Vanille oder Zimt und 1—2 Eidottern abgerührt. Man kann das Eiweiß zu Schaum schlagen und hiervon Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Suppe, welche auf 5 Personen berechnet ist, wird auf in Butter gelb gerösteten Weißbrotschnitten angerichtet.

90. Buttermilch mit Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit wenig Wasser gar und kurz eingekocht, alsdann Buttermilch, mit etwas Mehl angerührt, dazu gegeben und zum Kochen gebracht. Man gibt Salz, nach Gefallen auch Zucker oder Sirup hinzu.

Auf dieselbe Weise kocht man von feinen Perlgraupen eine auch für Kranke geeignete Suppe.

91. Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschen) oder Rosinen. Getrocknete Pflaumen werden nach dem Abrühren in Wasser weich gekocht, wozu auch etwas Anissamen, nach Gefallen auch geriebenes Schwarzbrot gegeben werden kann. Dann wird geriebenes Weißbrot nebst der Buttermilch, welche des Gerinnens halber mit etwas Mehl angerührt wird, hinzugegossen und unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Beim Anrichten rührt man Salz, Zucker und Zimt durch. Auch kann man frische Pflaumen oder Rosinen darin kochen.

92. Braune Mehlsuppe. Das Mehl wird ohne Butter nach A. Nr. 5 gelbbraun gemacht, Milch gekocht und von diesem Mehl mit kalter Milch so viel hineingerührt, als nötig ist, die Suppe zu binden. Dann wird sie mit Zucker, Zimt und Eidotter abgerührt und auf Weißbrotschnittchen, welche mit Butter gelb geröstet sind, angerichtet.

93. Suppe von weißgebranntem Mehl. Man läßt ein halbes Eidick frische Butter heiß werden, gibt 3 Eßlöffel Mehl und zur besonderen Kräftigung 2 Eßlöffel Aleuronat (A. Nr. 10) hinein und rührt so lange, bis es kraus wird und sich hebt, gießt dann das nötige kochende Wasser langsam hinzu, während gut gerührt werden muß, damit das Mehl aufgelöst und die Suppe nicht klümprig wird. Nach dem Durchkochen rührt man die Suppe mit Salz, Muskatblüte oder gewiegter Petersilie, etwas Pfeffer und einem frischen Eidotter ab.

94. Süddeutsche Zwiebelsuppe. Für 4 Personen läßt man in 80 g Butter 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe (Pökelfleischbrühe gut zu verwenden), als man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, und rührt sie mit 2 Eidottern ab, um sie danach über in Butter geröstete Weckschnitten anzurichten.

95. Kraftsuppe von Nudel- oder Kloßbrühe. Man macht einige kleingeschnittene Zwiebeln in gutem Fett dunkelgelb, gießt etwas Wasser hinzu, läßt ein Stückchen kleingeschnittene Sellerieknolle darin weich werden, tut dann die Nudelbrühe, nötigenfalls auch Salz hinzu, rührt 4 Löffel Aleuronat (A. Nr. 10) und, wenn die Suppe nach dem Aufkochen noch nicht gebunden genug ist, noch etwas Grießmehl hinein. Nachdem beides gar geworden, wird, je nach der Menge, eine kleine oder große Messerspitze voll Fleischextrakt durchgerührt. Anstatt der Sellerieknolle kann zuletzt etwas feingehackte Petersilie hinzugefügt werden.

96. Suppe aus Pastetenteig. Man bricht den Teig in Stücke und setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn er zu Brei gekocht ist, fügt man ein Stück Butter oder gutes Fett dazu und füllt kochendes Wasser nach und nach auf. Vor dem Anrichten gibt man feingehackte Petersilie hinein, zerrührt ein Eidotter und etwas saure Sahne in der Suppenterrine und gießt, während man stets rührt, die kochende Suppe hinzu.

---

97. Graupensuppe für Kranke. Feine Perlgraupen werden in wenig kochendem Wasser mit einem Stückchen frischer Butter bei oftmaligem Nachgießen weich und sämig gekocht (besser ist es, sie für Krankensuppen erst einige Male abzubrühen), dann würzt man die Suppe mit Salz, feingehackter Petersilie oder Muskatnuß; letztere ist bei Magenschwäche vorzuziehen.

Auch kann man eine süße Graupenschleimsuppe bereiten. Man rührt zu ihr die weichgekochten Graupen durch ein feines Sieb, schmeckt die sämige Suppe mit Salz und Zucker ab und rührt sie mit einem Eigelb ab. Diese Schleimsuppe ist vortrefflich bei Ruhr und Diarrhöe.

98. Suppe von Hafergrütze für Kranke. Frische Hafergrütze wird so lange abwechselnd mit heißem und kaltem Wasser gewaschen, bis letzteres klar abfließt. Dann kocht man sie eine Stunde mit einer Messerspitze Salz und 3 Eßlöffeln frischen, feingestoßenen oder gemahlenen süßen Mandeln und dem nötigen Wasser, rührt sie durch ein Haarsieb und gibt Zwieback und Zucker dazu.

99. Zwiebacksuppe für Kranke. Ganz feingestoßener Zwieback wird mit Wasser und Saft von 1 Zitrone so lange gekocht, bis sich derselbe nicht mehr senkt, Zucker und sehr wenig Salz dazu gegeben und, wenn der Arzt es erlaubt, mit 1 Eidotter abgerührt.

100. Brotsuppe für Kranke. Halb Schwarz-, halb Weißbrot wird in Wasser ganz zerkocht, durch ein Haarsieb gerührt, mit Korinthen oder Rosinen, etwas Salz, Zucker und Zitronensaft gekocht, bis erstere weich sind, und, falls es dem Kranken nicht versagt ist, mit etwas Wein und einem Eidotter abgerührt.

101. Auf andere Art nimmt man nur Schwarzbrot, reibt es, röstet es in fettfreier Pfanne trocken, übergießt dies mit so viel Wasser, daß ein dicker Brei entsteht, und stellt diesen eine Stunde an eine heiße Herdstelle. Der Brei wird alsdann mit heißer Milch glatt gerührt, Zucker und Salz hinzugefügt und mit einem Eigelb abgezogen. Vorsichtshalber rührt man diese Suppe vor dem Anrichten wohl noch durch ein feines Sieb.

Außerdem sind als **Krankenspeisen** noch verwendbar Nr. 82, 83, 85, 86 und 90 b.

V. Obstsuppen.

102. Erdbeersuppe. Man läßt feingestoßenen Zwieback mit Wasser sämig kochen, gibt Wein, Zucker und Zimt und, falls die Suppe nicht gebunden genug ist, etwas mit Wasser angerührte Stärke oder Kartoffelmehl dazu. Dann stellt man sie vom Feuer und rührt im Ver-

hältnis einige Untertassen voll ganz reifer Erdbeeren durch, welche eine Stunde vorher mit Zucker bestreut worden sind. Man kann Biskuitschnittchen oder Zwieback dazu geben.

103. Suppe von frischen sauren Kirschen. Man nimmt saure Kirschen und kocht sie mit etwas Zwieback und Zitronenschale oder 2—3 Nelken und dem nötigen Wasser so lange, bis das Kirschfleisch zerkocht ist. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen und richtet sie mit Zucker, rotem Wein, der nicht durchkochen darf, etwas Salz und Zimt an. Man legt Zuckerplätzchen darauf oder gibt Zwieback dazu.

Im Winter bereitet man die Suppe mit getrockneten Kirschen, welche man mit etwas Hafergrütze und Zitronenscheiben gar kocht, ehe man sie durchrührt und wie oben verfährt.

104. Apfelsuppe. Ein Suppenteller voll kleingeschnittener saurer Äpfel wird mit einer Obertasse voll abgebrühtem Reis in Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Salz durchgekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

105. Desgleichen mit Korinthen. Man kocht mit den Äpfeln etwas Weißbrot, gibt, nachdem dies durch ein Sieb gerührt ist, geriebenes, in Butter geröstetes Schwarzbrot nebst Korinthen und sehr wenig Nelken und Salz dazu, läßt es ein wenig kochen und rührt die Suppe mit Zimt und einem Löffel dicker Sahne ab.

105a. Zitronensuppe. Eine große reife Zitrone wird zur Hälfte geschält, dann die ganze Frucht in möglichst feine Scheiben geschnitten, aus denen man die Kerne entfernt. Man gibt $^1/_2$ *l* Wasser über die Scheiben und kocht die Zitrone so lange damit, bis sie weich ist und sich durchstreichen läßt. Man vermischt das Zitronenwasser mit $^1/_2$ *l* Apfelwein, gibt den nötigen Zucker daran und bindet die Suppe mit 2 Eßlöffel glattgerührtem Mondamin. Sie wird zuletzt mit 2 Eigelb abgezogen und von dem Eiweiß Schaumklößchen (Abt. R) auf die Suppe gelegt.

106. Suppe von frischen Zwetschen. Man schneidet die Steine aus einem Suppenteller voll Zwetschen und kocht sie mit Wasser und Weißbrot weich, rührt sie durch ein Sieb, läßt sie mit etwas Zucker und Zimt durchkochen und richtet die Suppe auf in Butter geröstetem Weißbrot an.

107. Suppe von frischen Zwetschen mit Milch. (Eine angenehme Abendsuppe.) Man nimmt einen Suppenteller voll reifer Zwetschen, reibt sie gehörig ab, rührt etwa zwei gehäufte Eßlöffel Mehl mit Wasser fein, fügt $1^1/_2$ *l* Milch und etwas Salz hinzu, stellt es mit den Zwetschen aufs Feuer und läßt die Suppe unter

öfterem Rühren eine kleine Weile kochen, so daß das Mehl gar werde; die Zwetschen dürfen platzen, nicht aber zerkochen. Wenn dieselben ihre Reife haben, bedarf es keines Zusatzes von Zucker. Die Suppe muß recht sämig sein und wird halb abgekühlt gegessen.

---

108. **Prünellensuppe für Kranke.** Die Prünellen wäscht und zerschneidet man, setzt sie neben der nötigen Hafergrütze (etwa halb soviel wie die Prünellen) mit Wasser, Zucker, Zimt, Zitronenscheiben und einer Prise Salz in irdenem Topf aufs Feuer und kocht beides langsam weich. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie noch einmal mit 3 g Fleisch-Pepton auf und verrührt sie dann mit 2 in 1 Glas Wein verquirlten Eidottern. — Man kann einige Prünellen für sich kochen und sie zuletzt in die Suppe legen.

Auf ganz dieselbe Art kocht man eine Suppe von trocknen Zwetschen.

109. **Suppe von getrockneten Zwetschen.** Die Zwetschen werden gut gewaschen und dabei zwischen den Händen gerieben, gut abgekocht und mit Wasser, Zitronenschale und etwas Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, Zucker, Zimt und nach Belieben ein Glas Wein durchgerührt und die Suppe auf geröstetem Weißbrot angerichtet. Wo es geboten erscheint, läßt man Wein, Gewürz und das geröstete Brot weg.

110. **Hagebuttensuppe für Kranke.** Die gutgereinigten Hagebutten werden in Wasser mit etwas Zwieback oder Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, mit Zucker und Zimt und, wenn es dem Kranken erlaubt ist, auch etwas Wein durchgerührt.

Man gibt folgende Klößchen in diese Suppe: Aus 20 g zu Schaum gerührter Butter, 2 Eiern, Zucker, etwas süßer Sahne, Salz und wenig Zitronenschale rührt man mit dem nötigen geriebenen Zwieback eine Masse, aus der man Klößchen formen kann, die man in der Suppe gar kocht.

111. **Gemischte Fruchtsuppe für Kranke.** Man nimmt Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und entsteinte Kirschen zu gleichen Teilen, zerdrückt sie möglichst fein nach dem Waschen und Verlesen, gießt soviel Wasser als man Suppe braucht hinauf, kocht die Früchte langsam eine halbe Stunde und streicht die Suppe durch ein Sieb. Nachdem sie wieder zum Kochen gekommen, fügt man Zucker, etwas Zitronenschalenextrakt, eine Prise Salz und soviel in Apfelwein angerührtes Kartoffelmehl hinzu, daß die Suppe sämig wird. Man zieht durch die Suppe den steifen Schaum von zwei Eiweiß und gibt kleine Albert-Kakes, auch wohl statt dessen Grahambrot, nebenher.

Als **Krankensuppe** ist noch tauglich Nr. 102.

VI. Kaltschalen.

112. Wein-Kaltschale. Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Makronen oder kleine feine Zwiebäcke (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Zitronenscheiben ohne Kerne, einige Stücke Zimt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

113. Apfelsinen-Kaltschale. Verschiedene Fruchtsäfte, halb Wein, halb Wasser und einige Stücke Zimt nebst Apfelsinen, welche man nach dem Abziehen der Schale in 8 Teile schneidet und in Zucker umdreht. Die Zwiebäcke hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet, doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, aufeinander gelegt und dazu gegeben.

114. Aprikosen-Kaltschale. Man enthäutet und entkernt die Aprikosen, kocht sie mit einigen Aprikosenkernen, Zimt und vielem Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte in die Terrine und rührt die übrigen Aprikosen mit der Brühe durch ein Haarsieb; gibt dann, nachdem diese erkaltet, ebensoviel weißen Wein als man Wasser gebrauchte hinzu, versüßt sie reichlich mit Zucker und gießt sie auf die Aprikosen. Es wird Biskuit oder Zwieback dazu gegeben.

115. Kirsch-Kaltschale. Ein Suppenteller voll saurer Kirschen werden entsteint und in 1 *l* Wasser mit einigen aus der harten Schale gelösten Kirschkernen und 2—3 Stück Nelken $^1/_4$ Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und nach dem Erkalten knapp $^1/_2$ *l* roter Wein, gehörig Zucker und Zimt dazu gegeben. Es werden Zwiebäcke hineingebrochen oder dazu gereicht. Ist die Suppe nicht sämig genug, kann man sie mit etwas mit Wein klar gequirltem Maismehl binden.

Auch kann man Schlagsahne (A. Nr. 3) darauf legen.

116. Erdbeer- und Himbeer-Kaltschale. Die Erdbeeren werden, falls es nötig ist, in einem Durchschlage mit Wasser abgespült, Himbeeren nicht. Man gibt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie, fest zugedeckt, 1 Stunde stehen, dann mischt man halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker, Saft einer Zitrone und feinem Zimt und gießt es über die Früchte. Man kann auch die Hälfte der Früchte durch ein feines Sieb streichen, versüßen und mit recht guter Milch versetzen. Die ganzen Früchte gibt man beim Auftragen in die Milch und kleine Makronen reicht man nebenher.

117. Sago- oder Reis-Kaltschale. 125 g echter Sago oder Reis wird abgebrüht, mit Wasser, ohne zu rühren, weich und dick gekocht (die Körner müssen ganz bleiben) und in die Terrine gefüllt. Darüber gibt man reichlich Zucker, Zimt, abgeriebene Zitronenschale

und gut gewaschene und aufgekochte Korinthen mit ihrer Brühe. Nach dem Erkalten wird 1 Flasche Rotwein und 1 Flasche Wasser, mit dem nötigen Zucker versüßt, hinzugegeben.

118. Bier-Kaltschale. Altes geriebenes Schwarzbrot, reichlich gewaschene und aufgekochte Korinthen ohne die Brühe, Zimt, Zitronenscheiben, Bier, welches nicht bitter sein darf, und Zucker nach Geschmack.

119. Westfälische Kaltschale. Man reibt altes Schwarzbrot, schlägt mit einem Schneebesen dicke saure Sahne und rührt braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimt und das Schwarzbrot hinzu.

120. Kalte Holundermilch. Zwei Holunderblütendolden werden in 1 *l* Milch etwa 10 Minuten gekocht und entfernt. Dann läßt man einen Eßlöffel voll zerrührte Stärke oder Kartoffelmehl durchkochen, rührt die Suppe mit Zucker, etwas Salz und 1—2 Eidottern in der Terrine ab und legt von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen darauf, bestreut diese mit Zucker und Zimt und läßt sie in der Terrine zugedeckt gar und die Holundermilch kalt werden.

Die Holundermilch findet nur bei einzelnen Beifall, im allgemeinen wird der Holundergeschmack gescheut.

121. Kaltschale von Buttermilch. Hierzu wird Schwarzbrot gerieben und in der Kuchenpfanne etwas geröstet, nun kommen zu 4 Löffel Brot 2 Löffel Zucker, worauf dann das Ganze unter beständigem Rühren noch etwas geröstet wird. Darauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne oder süßer Milch an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder Weißbrot hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrot darüber.

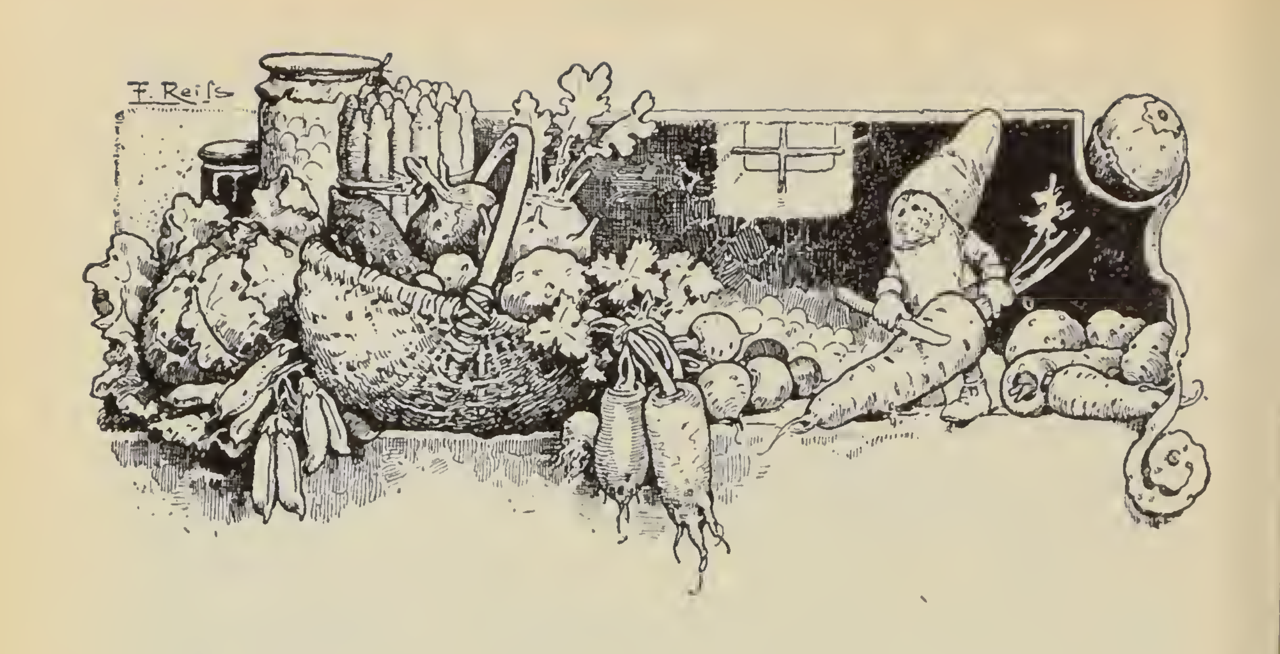
Diese Kaltschale ist sehr wohlschmeckend und erfrischend.

122. Geschlagene Sahne. Süße dicke Sahne wird in einem Butterfaß (Butterkarre) schäumig gemacht oder mit einem Schaumbesen schäumig geschlagen, doch muß dies im Keller geschehen. Sie wird dann mit Zucker und Vanille durchgerührt, angerichtet, Zwieback und geriebenes Schwarzbrot dazu gegeben.

Die Vanille kann man einige Stunden vorher in der Sahne ausziehen lassen, oder mit Zucker fein stoßen, wodurch man weniger gebraucht.

123. Geschlagene saure Milch. Die Milch wird hierzu dick genommen, doch muß die Sahne noch ganz glatt sein. Sie wird mit der Dickmilch nach Vorhergehendem geschlagen und mit Zucker und Zimt durchgerührt.

Als **Krankenspeisen** sind verwendbar Nr. 112, 114, 116.



C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

I. Gemüse.

1. Regeln beim Kochen der Gemüse.

Reinlichkeit. Wenn schon bei allen Speisen Reinlichkeit ein selbstverständliches Erfordernis ist, so sei sie für die Gemüse und die dazu benutzten Geschirre noch ganz besonders empfohlen. Doch hüte man sich durch Liegenlassen im Wasser die wertvollen Nährsalze auszulaugen; insbesondere dürfen alle Knollen- und Wurzelgewächse nach dem Schneiden weder abgespült noch gewässert werden.

Fett zum Gemüse. Bei unseren hohen Butterpreisen kann gutes Nierenfett, nach A. 24 zubereitet, zu den meisten Gemüsen die Butter teilweise ersetzen, ohne den Geschmack zu benachteiligen. Zu dem Zweck tue man das Fett ins Wasser, ehe das Gemüse hineinkommt, und lege, wenn dieses vom Feuer genommen wird, einige kleine Stückchen Butter darüber hin, wodurch ein angenehmer Buttergeschmack hervortritt und die Brühe sich mehr rundet. Will man Bratenfett zum Gemüse anwenden, so kann dies gleichfalls ins kochende Wasser getan und zuletzt etwas Butter durchgemischt werden. Schmalz, Gänsefett, Hammelfett und Öl setze man jedoch mit kaltem Wasser aufs Feuer und lasse es vor dem Hinzutun des Gemüses stark kochen.

Kochen der Gemüse. Unterdes tut man das klar gespülte Gemüse zum Ablaufen auf einen Durchschlag und gibt es nicht zugleich, sondern, je nach der Menge, in etwa 2—5 Teilen nach und nach mit dem Schaumlöffel in den Topf mit dem bereits gesalzenen kochenden Wasser, wobei aber jedesmal das Wasser wieder kochen muß. Auf diese Weise werden die Gemüse nicht nur viel schneller weich, als wenn durch Hinzutun von großen Mengen das Kochen längere Zeit unterbrochen wird, sondern es werden ihnen auch die Nährsalze, welche dem Gemüse den größten Wert verleihen, erhalten. Dann läßt man das Gemüse fest zugedeckt, damit das Aroma ihm erhalten bleibt, ununterbrochen gleichmäßig, aber weder zu stark noch zu schwach kochen. Das Nachgießen von Wasser sucht man möglichst zu vermeiden. Bei nötiger Aufmerksamkeit läßt sich bald die passende Menge ermessen; indes ist es immer besser, etwas zuwenig als gar zuviel zu nehmen. Man sorgt dann aber früh genug für kochendes Wasser zum Nachgießen.

Manche Gemüse, zum Beispiel: Weißkohl, Wirsingkohl, Rosenkohl, Spinat, Sauerampfer, Rotkohl, brauner Kohl, verschiedene Rübensorten bedürfen wegen ihrer Schärfe oder ihrer blähenden Eigenschaften des Abkochens; sie gehen dann freilich auch meistens ihrer Nährsalze verlustig, sowie mancher anderen brauchbaren Stoffe, welche vom Wasser gelöst und mit diesem abgegossen werden. Man wende dies Verfahren also nicht unnötigerweise an, oder beschränke den Verlust durch Anwendung geringer Wassermengen. Auch kann man die verlorengegangenen Nährsalze durch Zusatz von ganz wenig Pflanzennährsalzextrakt wieder ersetzen. Beim Abkochen solcher Gemüse, welche längere Zeit zum Weichwerden erfordern, wie es namentlich bei mit Salz eingemachten Gemüsen der Fall ist, muß etwas reichlicher Wasser genommen und nötigenfalls für kochendes zum Nachgießen gesorgt werden, denn kaltes Wasser taugt dazu nicht.

Rasches Weichwerden eingemachter Bohnen, wie auch Stielmus. Eingemachte Gemüse — Bohnen und Stielmus — kocht man ganz weich ab und wässert solche in heißem weichem Wasser so lange als nötig ist, ehe sie gestovt werden. Mit Salz oder Salzpökel eingemachte Gemüse werden sehr schnell weich, wenn sie aus dem Faß genommen, unabgewaschen mit kochendem Wasser abgekocht werden. Das Wasser wird erst gewechselt, wenn die Gemüse fast gar sind. Hat man kein weiches Wasser zum Kochen, so muß nötigenfalls etwas doppeltkohlensaures Natrium zugesetzt werden, indessen so wenig wie möglich, nur eine Messerspitze voll.

Wann Bindungsmittel hinzugefügt werden. Das Abbrühren einiger Gemüse mit Mehl oder Eidotter darf erst dann geschehen, wenn jene völlig klar geworden sind.

Verfahren beim Anbrennen. Beim Anbrennen des Gemüses — was niemals vorkommen sollte — darf kein Wasser in den Topf gegossen, noch darin gerührt werden; am besten ist es in solchem Fall, das Gemüse möglichst schnell in ein Geschirr zu schütten (das im Topfe Hängenbleibende aber zurückzulassen), in dem gereinigten Topf Wasser mit Fett und etwas Salz rasch zum Kochen zu bringen und das Gemüse zum ferneren Kochen hineinzuschütten. Sollte dieses aber schon gar geworden sein, so läßt man ein Stück Butter oder Fett heiß werden, macht etwas Mehl darin recht gar, rührt Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte, und schwenkt das Gemüse darin durch.

Einige besondere Bemerkungen. Es ist eine Hauptbedingung, alle Gemüse völlig weich und saftig zu kochen, aber sie nicht durch Umrühren breiig zu machen. Wird zur angegebenen Zeit Fett und Salz dazu getan, so bedarf es nicht des Umrührens, da die Gemüse beides gleichmäßig in sich aufnehmen. Wieviel Zeit zum Garwerden jedes Gemüses erforderlich ist, läßt sich nicht genau bestimmen, da dies gar zu sehr von der Beschaffenheit, Menge, sowie auch vom Feuer abhängt; indes bin ich gern den ausgesprochenen Wünschen entgegengekommen, bei den einzelnen Rezepten das Zeitmaß ungefähr zu bestimmen. Da jedoch nach großer Dürre, wie sie in einzelnen Jahren vorkommt, Gemüse und Kartoffeln eines längeren Kochens bedürfen, so werde solches berücksichtigt.

Ich rechne bei dieser Angabe von der Zeit an, wo das Wasser zum Gemüse kocht; ferner auf ein regelmäßiges Feuer, wie es beim Kochen nötig ist; auf mittelmäßig große Mengen, sowie auch darauf, daß das Gemüse teilweise in den Topf gegeben und jedesmal wieder zum Kochen gebracht wird.

Bei der Zubereitung solcher Gemüse, die wie z. B. Stielmus, Spinat, Melde, Wirsing 2c., beim Abkochen gar gemacht werden, braucht man nicht bis zum letzten Augenblick mit dem Abkochen derselben zu warten, man kann sie ohne Nachteil, und wären es auch einige Stunden, bis zum Aufstoven hinstellen.

Aufwärmen. Alle Kohl- und Rübengemüse lassen sich trefflich aufwärmen, wenn man beachtet, daß stets etwas Wasser oder Fleischbrühe ins Kochen gebracht wird, bevor das zu Erwärmende hineinkommt. Auch versäume man nicht, je nach der Art der Gemüse etwas Petersilie,

Salz, Zucker oder Butter hinzuzufügen. — Will man feinere Gemüse, Erbsen, Bohnen, Schwarzwurzeln u. s. w. aufwärmen, so stellt man sie nach Beachtung der vorhergegebenen Regeln unbedeckt so lange in ein Wasserbad, bis sie durch und durch heiß sind.

Anrichten. Endlich sei noch ein Wort über das Anrichten bemerkt: Nur die spinatähnlichen Gemüse werden beim Anrichten in der Schüssel mit einem Messer glatt gestrichen und zwar nach der Mitte hin ganz wenig erhöht, wobei man sie mit einer Gabel verzieren kann. Die übrigen Gemüse ordne man ansehnlich mit einer Gabel, ohne sie anzudrücken, und sorge dafür, daß der Rand sauber abgewischt und die Schüssel heiß aufgetragen werde.

2. Spinat. Der gut verlesene Spinat wird drei- bis viermal in tiefem Gefäß in reichlichem Wasser gewaschen. Dann wird derselbe, damit er seine grüne Farbe behalte, nur etwa 5 Minuten in brausend kochendem Wasser mit Salz offen abgekocht, sogleich in kaltes Wasser getan, auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf läßt man etwas Nierenfett oder besser Butter heiß werden, rührt wenig Mehl oder Semmelkrumen eine Weile darin durch, gibt den Spinat nebst Muskatnuß und etwas Butter hinein und läßt ihn unter öfterem Umrühren mit dem vielleicht noch fehlenden Salz und wo nötig mit etwas Fleischbrühe oder Wasser gut durchkochen.

Der vielen Herren etwas weichlich schmeckende Spinat kann durch einen Zusatz von Schnittlauch oder durch in der Butter zuvor geröstete Zwiebeln pikanter gemacht werden.

Man verziert den Spinat auf verschiedenste Weise, am einfachsten nur mit gerösteten Brotdreiecken und in Viertel geteilten pflaumweich gekochten Eiern. Auf reichere Art wird der Spinat erst mit einem Rand von nudelartig zerschnittenen gebackenen Plinsen, die man mit etwas heller Buttersauce und Käse zu einer dicken Masse verbunden hat, dann in der Mitte mit Spiegeleiern dicht belegt, deren jedes mit einem Kranz gewiegter Zunge umgeben ist. Außerdem reicht man kleine geröstete Kartoffeln daneben.

Omeletten, Rippchen, Krusteln nach der Mode, Frikandeaus, Saucissen, gebratene und geräucherte Ochsenzunge, Krapfen von Fisch, Fischklops, gebackene Schellfischschwänze, Nierenschnittchen, Würstchen von Schweinefleisch, Plinsen mit Schinkenfarce, sowie gebratene Leber bilden gute Beilagen.

3. Spinat nach Wiel. Der gut verlesene und gewaschene Spinat wird ohne jegliche Flüssigkeitsbeigabe in einen passenden Kochtopf mög-

lichst eng zusammengedrückt. Man stellt ihn an eine heiße Herdstelle, bis er Flüssigkeit vermöge seines eigenen Saftreichtums gezogen hat und dann auf gelindes Feuer, wo man ihn gar dämpft. Er wird dann gewiegt und in zerlassener Butter, mit einer großen Messerspitze Liebigs Fleischextrakt, etwas Cayenne und dem nötigen Salz heiß gerührt und dann sofort mit Eiern und gerösteten Weißbrotschnittchen garniert angerichtet. — Der auf diese Weise bereitete Spinat behält völlig alle Nährsalze, die durch Abkochen verloren gehen.

4. Spinat auf französische Art. Man kocht den Spinat nach Vorschrift 3 und hackt ihn fein. Dann rührt man Butter zu Schaum, fügt einige durch ein Sieb gerührte harte Eigelb, etwas Muskatnuß und Salz hinzu, und verrührt den Spinat mit diesen Zutaten über dem Feuer bis zum Kochen. Kräftiger noch schmeckt der so bereitete Spinat, wenn man ihm noch einige Löffel braune Kraftsauce zusetzt. Man gibt dies Gemüse in der feinen Küche mit gebackenen Kalbsmilchscheiben.

5. Spinat mit Reis. Man brüht etwa 250 g Reis mehreremal in Wasser, kocht ihn dann in Milch oder auch in leichter Fleischbrühe weich und körnig und verrührt ihn mit 3 zerquirlten Eiern und einigen Löffeln saurer Sahne. Unterdessen werden vier Liter Spinat wie in den vorherigen Anweisungen gekocht und gewiegt, in zerlassener Butter durchgedämpft, alsdann mit etwas feinem Pfeffer und geriebenem Käse gewürzt und mit mehreren Löffeln geriebener Semmel vermischt. Reis und Spinat wird abwechselnd in eine mit Butter bestrichene ausgestreute Form gedrückt, die Speise eine halbe Stunde gebacken, gestürzt, mit brauner Kraftsauce übergossen und mit gebratenen Hähnchen oder Kalbskoteletten gereicht.

6. Spinat in Förmchen aus Resten. Die Überreste des fertigen Spinatgemüses vermischt man mit 2 Eigelb, mehreren Löffeln weißer Grundsauce, geriebener Semmel und einigen gewiegten gedünsteten Pilzen, füllt diese Masse in kleine butterbestrichene Tassen, kocht sie im Wasserbade 1/2 Stunde, stürzt sie und reicht sie zu gerösteten Kartoffeln und gebackenem Schinken.

7. Gemüse von Spinatstengeln. Ist der Spinat in Samen gegangen und nicht mehr für die Küche brauchbar, so liefern die abgestreiften und wie Stielmus fein geschnittenen Stengel ein wohlschmeckendes Gemüse. Dasselbe wird weich abgekocht, etwas gewässert, stark ausgedrückt und wie Blumenkohl (Nr. 44) geschmort.

Zeit der Zubereitung eine Stunde.

8. Kümmelkohl. Junge Sprossen des Kümmels werden gut gewaschen und mit etwas doppelt-kohlensaurem Natrium weich abgekocht,

auf dem Durchschlag mit Wasser übergossen und mit dem Schaumlöffel ausgedrückt. Danach läßt man gutes Fett heiß werden, etwas Mehl darin gelb schwitzen, macht es mit kochendem Wasser zu einer sämigen, kurzen Brühe, gibt Salz und etwas Muskatnuß hinzu, dünstet den Kohl darin und rührt ihn mit einem Stückchen Butter durch. Es werden gebratene Kartoffeln dazu gegeben. Als Beilage paßt jedes beliebige Fleisch.

Auch wird der Kümmelkohl wohl mit einem Stückchen Speck gekocht. Man bringt dieses eine Weile vorab aufs Feuer, gibt den nicht abgekochten Kohl lagenweise mit etwas Hafergrütze und Salz durchstreut hinzu und kocht ihn weich und kurz ein.

9. **Sprossen von grünem oder braunem Winterkohl.** Nachdem dieselben (im Frühjahre) verlesen und gewaschen, werden sie in Bündchen gebunden, in wenig Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Die Fäden werden alsdann entfernt, die Bündchen auf einer heißen Schüssel angerichtet, mit feingestoßenem Zwieback und Muskatnuß bestreut und saure Eiersauce dazu gereicht. Man kann diesen Kohl auch wie Rosenkohl zubereiten und nach Belieben etwas Essig daran geben. Kochzeit 1/4 Stunde.

Rauchfleisch, Frikandellen, Bratwurst, gefüllte Kalbsbrust, Leber, Nierenschnitten, gebackene Eier, Rührei, Eierkuchen und Plinsen passen dazu.

10. **Hopfen.** Die ganz jungen Sprossen von Hopfen, welche noch weiß in der Erde liegen, werden verlesen, in kleine Bündchen gebunden, in wenig Wasser und Salz in 1/4 Stunde gar gekocht und auf einen Durchschlag gelegt, worauf die Fäden entfernt werden. Man läßt die Hopfenkeimchen alsdann in einer holländischen Sauce, der man gern einige Morcheln zusetzt, aufkochen, oder schwenkt sie nur mit zerlassener Butter und etwas Pfeffer über dem Feuer.

Als Beilage dienen gebackene Fische, Koteletts, Rauchfleisch, Rührеier, Omeletten von Fleischresten, sowie gebratene Tauben.

11. **Melde.** Die Blätter dieser Pflanze werden ebenso wie Spinat bereitet, häufig auch zu gleichen Teilen mit Spinat gemischt, was besonders empfehlenswert ist.

Auch kann man die Melde nach dem Abkochen mit einer Eiersauce (Abschnitt R.) mischen und Bratkartoffeln dazu reichen.

Man wählt dieselben Beilagen wie zum Spinat oder Sauerampfer.

12. **Hederich.** Der Hederich wächst im Frühjahr als Unkraut in den Gärten und Feldern, er gibt jung ein sehr zu empfehlendes Ge-

müse, welches wie Spinat gekocht wird. Ebenso wie Hederich geben die jungen Blätter der Cichorie, des Löwenzahns (Kuhblume), sowie — man erschrecke nicht — sogar die ersten jungen Sprossen der Brennessel, welche ganz wie Spinat zubereitet werden, ein wohlschmeckendes Gemüse. — Es passen dazu Beilagen aller Art.

Zeit des Kochens $1/4$—$1/2$ Stunde.

13. Sauerampfer. Die größeren frischen Blätter werden von den Stielen abgestreift und letztere entfernt. Danach wird der Sauerampfer mehreremal in vollem Wasser gewaschen und gespült, da er sehr leicht etwas Sandiges behält, mit kaltem Wasser aufgesetzt und vor dem Kochen, weil er sonst zu weich wird, auf einen Durchschlag geschüttet. Nachdem die Säure in kaltem Wasser ausgezogen und der Sauerampfer auf einem Durchschlag gut abgelaufen und mit dem Schaumlöffel fest ausgedrückt ist, schwitzt man Butter und etwas Mehl, gibt ein paar Tassen süße Sahne oder Milch, mit 1—2 Eidottern gerührt, Salz und Muskatnuß dazu und läßt denselben darin durchkochen. Die kurze Brühe muß gerundet sein, darf nicht wässerig hervortreten. Die Schüssel wird mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifchen bedeckt.

Auch kann man den Sauerampfer nach dem Abkochen in einer Sauce, die aus heller Mehlschwitze mit Fleischbrühe, Pfeffer und wenig geriebener Zwiebel hergestellt wurde, heiß rühren.

Zeit der Zubereitung $1/2$ Stunde.

Beilagen: Koteletts, Zunge, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Leber, Nierenschnittchen, Omelette von Fleischresten, sowie gebratenes und gekochtes Lammfleisch.

14. Sauerampferpüree. Gut verlesener Sauerampfer wird nach dem Waschen mit kochendem Wasser abgekocht, auf ein Sieb getan, mit kaltem Wasser überspült, fest ausgedrückt und dann durch ein feines Haarsieb gestrichen. Der gewonnene Brei wird in einem passenden Kochtopf mit etwas Mehl bestäubt, mit einem Stück frischer Butter, einigen Löffeln kräftiger Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß und einer Prise Zucker vermischt und damit unter beständigem Rühren auf mäßigem Feuer erhitzt.

15. Rübstiel (Stielmus). Blattadern und Stiele der jungen Rübenblätter geben das Gemüse. Man streift die Blätter ab (wenn sie ganz jung sind, können die Stiele unabgestreift zubereitet werden), wäscht und zerschneidet die Rippen und kocht sie in leicht gesalzenem Wasser weich. Nach dem Abtropfen schneidet man die Stiele fein, schwitzt darauf Mehl in Butter, verkocht dies entweder mit Milch oder auch mit Pökelfleischbrühe, stovt den Rübstiel hierin eben durch und

würzt das Gemüse mit Muskatnuß. Benutzt man Pökelbrühe, ohne diese zuvor im Osmoseapparat entsalzen zu haben, darf kein Salz mehr zugesetzt werden.

Als Beilage gibt man Koteletten, Eskalopes, Frikandellen, gekochten und rohen Schinken sowie Nierenschnittchen.

Auf einfachere Art kocht man den Rübstiel mit Fleisch und Kartoffeln gleich zusammen. Geräucherter Speck oder fettes Schweinefleisch wird eine Stunde vorher gekocht, geschälte Kartoffeln und der vorher weich abgekochte ausgedrückte Rübstiel hinzu gelegt und alles langsam zusammen weich gekocht. Das Fleisch wird in der Mitte der Schüssel angerichtet und das Gemüse, nachdem man es noch mit 1—3 rohen geriebenen Kartoffeln sämig gemacht hat, darum gelegt. Ebenso einfach kann Speck in Scheiben geschnitten und gelblich gebraten werden, das Fett zur Bereitung einer Sauce zum abgekochten Gemüse benutzt und der Speck nebst Salzkartoffeln dazu gegeben werden.

16. Portulak. Es wird ein Stück Butter geschmolzen und darin etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot gelb gemacht; dann werden die abgeschnittenen und gewaschenen Blätter des Portulaks damit durchgeschwitzt, mit soviel Bouillon oder Wasser versetzt, als nötig ist, und mit etwas dicker Sahne oder einem Eidotter abgerührt. Übrigens kann Portulak auch ganz wie Spinat zubereitet werden, bedarf $1/4$ Stunde Kochens und wird mit denselben Beilagen wie Spinat gereicht.

17. Pe-Tsai oder chinesischer Kohl. Derselbe wird wie Rosenkohl (Nr. 93), wie Endiviengemüse (Nr. 92) oder wie Spinat Nr. 2 bereitet und mit denselben Beilagen nebst gebratenen Kartoffeln gegeben.

18. Römischer Bindesalat, Spargelsalat. Die inneren Blätter des nur künstlich durch Zusammenbinden geschlossenen Salatkopfes werden verlesen, nur die gelben genommen und diese entweder wie Kohl oder Spinat gekocht oder auch, wie es in Frankreich üblich, auf folgende Art bereitet. Die gelben Blätter mit den Strünken werden abgebrüht, die Blätter mit etwas Butter bestrichen, mit Salz und Pfeffer bestreut und oben um den Strunk zusammengebunden. Ein Gefäß wird darauf mit Speck-, Möhren- und Zwiebelscheiben ausgelegt, die Blätter hineingeschichtet, mit Speckscheiben belegt, mit Thymian, Estragon und Petersilie gewürzt und mit Fleischbrühe übergossen. Man dämpft das Gemüse langsam zwei Stunden, serviert es mit feiner durchgegebener Sauce und reicht Fleischklöße als Beilage. — Um auch aus den dicken Stengeln (sogenannten

Strünken) ein wohlschmeckendes Gemüse zu bereiten, läßt man die Pflanze aufschießen, gebraucht sie aber, ehe sie Blütenknospen zeigt. Die fleischigen Stengel werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, in gesalzenem Wasser gar gekocht und mit einer Spargelsauce (Abschnitt R.) serviert, oder mit einer Sauce aus heller Mehlschwitze und saurer Sahne, die mit Muskatnuß gewürzt ist, durchstovt.

Ebenso kann man die weich gekochten Strünke zu einem Salat verwenden, indem man sie mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig anmengt und mit harten Eiern belegt.

19. **Mangold oder römischer Kohl.** Unter den vielfarbigen Sorten des Mangold ist der mit weißlichgrünen Blättern der beste. Derselbe kann sowohl zu einem feinen Gemüse dienen, als auch für den gewöhnlichen Tisch zubereitet werden. Die jungen, weichen Blätter kocht man wie Spinat, vielfach mit einem Zusatz von etwas Zitronensaft, wässert sie aber nach dem Abkochen einige Zeit. Die Strünke werden in halbfingerlange Stücke zerschnitten, weich abgekocht und mit einer Spargelsauce vermischt, um als Kranz um die in der Mitte der Schüssel hoch aufgehäuften grünen Blätter gelegt zu werden.

Kochzeit 1 Stunde. — Beilagen wie zu Spinat und Blumenkohl.

20. **Spargel zu kochen.** Der Spargel wird vom Kopf zum Fuße hin dünn abgeschält und, soweit er hart ist, abgeschnitten; besser noch geht das Abschälen auf folgende Weise: Man sticht mit einem spitzen Messer am Fuße unter der dicken Schale hinauf und nimmt sie, ringsum geschält, mit einem Male weg. Bei einiger Übung ist man rasch damit fertig. Dann wird der Spargel gewaschen, in Bündchen gebunden (die Köpfe müssen gleichstehen und die unteren Enden gerade geschnitten sein), in wenig kochendem Wasser mit dem nötigen Salz mäßig stark gekocht, weil sonst die Köpfe zerkochen. Sehr zu empfehlen ist der Zusatz von einer Prise Zucker und einem haselnußgroßen Stück Butter zum Salzwasser, durch den der Spargel einen vorzüglichen Geschmack erhält. Nachdem er am unteren Ende weich geworden (gewöhnlich rechnet man für Spargelköpfe 1/4, für ganzen Spargel 1/2 bis 3/4 Stunde Kochens), werden die Bündchen auf eine heißgemachte Schüssel gelegt und, nachdem die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt sind, zierlich angerichtet.

Man übergießt den Spargel entweder mit einer Spargelsauce (Abschnitt R.) oder reicht zerlassene Butter — auch oft neben dieser noch geriebene harte Eidotter dazu. In Süddeutschland ist eine Rahmsauce zum Spargel vielfach beliebt, und in England legt man den Spargel auf eine große geröstete Brotschnitte und übergießt ihn mit

geschmolzener, mit drei Eidottern vermischter Butter, auch wird er dort teilweise noch mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit Spiegeleiern belegt.

Passende Beilagen sind Koteletten, gebratenes Geflügel, Frikandeaus, Rühreier und roher Schinken, geräucherter Lachs und Cervelatwurst.

Zu beachten ist, daß Spargel niemals im Wasser liegen bleiben darf.

21. Gedünsteter Spargel. Man schneidet den geschälten Spargel zweimal durch, legt die Köpfe zurück und kocht das übrige halbgar ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann läßt man Fleischbrühe mit einem reichlichen Stück Butter, wenig Muskatblüte und etwas Salz kochen, gibt den sämtlichen Spargel hinein und schmort ihn langsam weich. Kurz vor dem Anrichten gibt man etwas gestoßenen Zwieback dazu und rührt die Brühe mit Eidottern ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, mit Semmelklößchen garniert und die sehr sämige Brühe darüber verteilt.

Beilagen, mit Ausnahme der Rühreier, wie im vorigen Rezept.

Sehr empfehlenswert ist es auch, die Spargelköpfe für sich zuzubereiten. Sie werden in wenig Fleischbrühe mit Salz und etwas Butter weich gekocht, zugleich eine Béchamelsauce (Abschnitt R.) soweit vorbereitet, daß man nur noch die Spargelbrühe zum Durchkochen anzugießen braucht, währenddem man die Köpfe auf eine erwärmte Schüssel anrichtet und auf ein Gefäß mit heißem Wasser stellt. Die Sauce wird dann sofort übergegossen, die Schüssel ringsum mit weichen unzerschnittenen Eiern umstellt und Pökelzunge nebenher gereicht.

22. Spargel mit jungen Wurzeln (Möhren). Eine beliebige Menge früher Karotten (Möhren) reibt man mit Salz ab, wäscht und putzt sie rein und schneidet sie 1—2 mal durch. Dann werden sie gleichzeitig mit ebensoviel geschnittenem Spargel, wie in letzter Nummer, gekocht, und ebenso zubereitet, doch nicht mit Eigelb abgerührt.

23. Kaiserspargel. Man kocht den Spargel wie in Nr. 20 weich. Dann schlägt man aus ½ *l* Rheinwein, 8 Eidottern, 100 g Butter, wenig Salz und einer Prise Zucker im Wasserbade eine dicke Sauce, richtet den Spargel auf erwärmter Schüssel an und übergießt ihn mit der Tunke.

24. Neues Spargelgemüse (nur zu Zeiten billiger Spargelpreise zu empfehlen). Von gutem Stangenspargel schneidet man die Kopfenden in etwa 8 cm Länge ab, setzt die unteren Stücke mit etwas kräftiger Fleischbrühe, einem kleinen Stück rohen Schinken und etwas Petersilienwurzel auf, kocht sie so weich, daß man sie durchstreichen kann und ver-

mischt die erhaltene Masse mit einem Eidick frischer Butter und 2 Eigelb. Die Kopfenden des Spargels werden indes weich gekocht, nach dem Abtropfen mit der breiartigen Spargelmasse überfüllt, mit einigen Butterflöckchen belegt, mit Semmel bestreut und dann mit einer glühenden Schaufel leicht gebräunt. Das Spargelgemüse hat einen ausgezeichneten Geschmack, es wird mit kleinen Kalbsrippchen zu Tisch gegeben.

25. **Spargelbrötchen** (vortreffliches Eingangsgericht). Von den geschälten Spargeln nimmt man nur die Köpfe, kocht sie in Salzwasser gar und bereitet aus einer mit einer Mehlschwitze verdickten Kalbfleischbrühe mit gewiegter Petersilie eine dicke Sauce, in der man die Spargelköpfe erhitzt und alsdann mit einigen in Sahne verquirlten Eidottern abrührt. In kleine eingeweichte, ausgehöhlte Milchbrötchen, von denen man die Rinde abgeschnitten hat, füllt man das Spargelfrikassee, bindet die Rinden als Deckel fest und bäckt die Brötchen in Schmelzbutter braun. — Aus den Spargelenden, dem Spargelwasser und etwas Fleischextrakt bereitet man eine treffliche Suppe.

26. **Meerkohl.** Die Heimat desselben ist der Strand des Meeres; er kommt an den Seeküsten Englands, Schwedens, Frankreichs und Flanderns vor, wird aber jetzt in Süddeutschland vielfach auch in Treibhäusern gezogen. Die langen Auswüchse, welche den Rippen unseres Weißkohls gleichen, liefern das Gemüse. Man putzt den Meerkohl rein, schneidet ihn in spargellange Stücke, bindet ihn wie Spargel zusammen, kocht ihn wie diesen und serviert ihn mit einer dicklichen Buttersauce oder mit Spargelsauce.

Der Meerkohl wird auch zur Suppe verwandt wie Blumenkohl B. Nr. 50; ebenso bereitet man einen Salat von den Stauden.

27. **Schmalz- oder Butterkohl.** Dieser einträgliche Kohl, welcher ein sehr gesundes und angenehmes Gemüse liefert, verdient allgemein angebaut zu werden.

Die Blätter werden gut gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten und weich abgekocht. Das Starke dieses Kohls im Sommer wird dadurch entfernt, daß man ihn nach dem Abkochen eine Weile mit dem Durchschlag in Wasser setzt. Alsdann wird er mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und auf zweierlei Weise zubereitet:

Entweder schwitzt man in einem Stück heiß gemachter Butter etwas Mehl gelb, zerrührt es mit kochendem Wasser, gibt Salz hinzu, dünstet das Gemüse darin, verrührt es beim Anrichten mit etwas Sahne und richtet es mit einem Schüsselchen abgekochter Kartoffeln und beliebigem

Fleisch, als Schinken, Rauchfleisch, gebratener Leber, Bratwurst, Frikandellen und dergl. an.

Oder es wird ein Stückchen Speck gekocht und die Brühe zum Kohl angewendet, oder es wird Wasser mit Fett und Salz zum Kochen gebracht, Kartoffeln hineingegeben und der abgekochte Kohl darauf gelegt. Sobald die Kartoffeln gar sind, wird das Gemüse, welches saftig gekocht sein muß, durchgerührt. Sollte es durch die Kartoffeln nicht sämig genug geworden sein, so rühre man 1—2 roh geriebene Kartoffeln durch, welche überhaupt bei derartig gekochten Gemüsen ein vorzügliches Bindemittel sind.

Zeit des Kochens 1 1/2 Stunde.

28. Leipziger Allerlei. Dieses Gericht schmeckt am besten in der Spargelzeit. Man nimmt von jedem der folgenden Frühgemüse eine gleiche Menge und kocht jedes einzeln gar — Spargel in Wasser mit etwas Salz — kleine Karotten in Rindfleischbrühe — Schoten oder Erbsen in etwas Wasser mit einem kleinen Stückchen Butter — Kohlrabi in Wasser mit wenig Salz und ebenso den Blumenkohl. Ist dies alles gar, so richtet man es sorgfältig in der Schüssel an, so daß der Blumenkohl oben liegt, und verteilt dazwischen Krebsscheren und -schwänze. Die Krebsnasen füllt man mit einer Farce von Krebsfleisch mit Semmelklößchenteig, bereitet auch Morcheln nach A. Nr. 38 vor, übergießt das während der Vorbereitung des Anrichtens auf Wasserdampf heißgestellte Gemüse mit einer Buttersauce aus halb Sahnen-, halb Krebssauce, welche mit Eidottern verrührt wird, und legt zum Schluß Morcheln, gefüllte Krebsnasen und kleine gelbgefärbte Semmelklößchen in zierlicher Anordnung auf die Schüssel.

29. Junge Wurzeln (Möhrchen). Die ersten Wurzeln werden nur leicht geschabt, sind sie sehr jung, nur mit einem groben Küchentuche abgerieben, nicht durchgeschnitten, rein gespült, doch nicht in Wasser gelegt. Alsdann werden sie mit kochendem Wasser, etwas Zucker, Butter und wenig Salz (sie können sehr leicht versalzen werden) am besten in einem Bunzlauer Geschirr in kurzer Brühe weich gekocht. Vor dem Anrichten wird etwa eine Messerspitze Mehl angestäubt und die Möhrchen mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt.

Ebenso kann man die jungen Möhren erst in Butter 10 Minuten unter Schütteln dämpfen, dann etwas Zucker, Petersilie, Salz und wenig helle Mehlschwitze anfügen und sie so weich dämpfen, wobei man beim Anrichten die Petersilie entfernt. Manchmal wird noch eine Zwiebel zugesetzt, es ist dies jedoch einem feinen Geschmack störend.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: Koteletts verschiedener Art, gebratene Frikandelle, gebratene Saucissen, geräucherte und gesalzene Zunge.

30. Junge Wurzeln mit Erbsen. Erstere werden, wie vorstehend angegeben, mit kochendem Wasser und Butter aufs Feuer gebracht. Dann gibt man die ausgehülsten Erbsen dazu, nimmt von jedem Gemüse die Hälfte und verfährt übrigens wie bei den Wurzeln. Man kann kurz vor dem Anrichten einige Semmelklöße hineingeben, wobei man dann aber für reichliche Brühe sorgen muß, die mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl etwas gebunden wird.

31. Junge Erbsen. Man läßt Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die frisch ausgeschoteten Erbsen nach und nach hinein, während man die Brühe jedesmal wieder kochen läßt. Erbsen müssen reichlich Brühe haben und rasch kochen; ein zu langsames, ebenso ein zu langes Kochen oder ein längeres Hinstellen, nachdem sie gar geworden, nimmt denselben ihren angenehmen Geschmack. Kurz vor dem Anrichten tut man etwas Salz — jedoch nur wenig, weil die Erbsen leicht versalzen werden — und wenn sie nicht Süße genug haben, ein Stückchen Zucker hinzu, rührt sie darauf mit feingehackter Petersilie und messerspitzenweise mit etwas in Wasser zerrührter Stärke oder Mehl durch; oder man kann statt des Anrührens, sobald die Erbsen kochen, etwas Mehl mit Butter kneten, ein Klößchen aufrollen und zu den Erbsen legen. Es löst sich dieses nach und nach auf, macht die Brühe etwas sämig und gibt den Erbsen einen angenehmen Geschmack. Bei hinlänglicher Brühe können zuletzt Schwamm- oder Semmelklößchen (Abschnitt Q.) darin gekocht werden.

Auch kann man die Erbsen nach der zweiten Bereitungsweise der Möhren bereiten, oder sie nach dem Abkochen in Salzwasser mit einer Rahmsauce stoven, oder nur mit frischer Butter durchschwenken und mit Petersilie bestreuen. — In feineren Küchen werden die Erbsen mit Krebsschwänzen oder gefüllten Krebsnasen verziert. Nach Stettiner Weise nimmt man das Fleisch von 10 Krebsen und mischt es, nachdem man es zerschnitten hat, unter die nach erster Vorschrift zubereiteten Erbsen, während man mit Semmelklößchen gefüllte Krebsnasen sowie Schwänze und Scheren der Krebse um den Rand der Schüssel legt.

Als Beilage: Gebratene Hähnchen (Kücken), Kalbskoteletts, Krusteln nach der Mode, Klops, Sommerwurst, roher Schinken, Zunge, warm und kalt, geräucherter Lachs, gebackener Aal, Seezungen und andere kroß gebackene Fische.

Anmerkung. Die Erbsen müssen, wenn sie nicht das Feine und Aromatische verlieren sollen, frisch gepflückt, namentlich aber kurz vor dem Kochen und in keinem Falle schon abends vorher ausgehülst werden.

Unter den vielen bekannten Sorten dürfen wir mit Recht der englischen Mark- oder Rittererbse den Vorzug geben, da sie neben ihrem süßen angenehmen Geschmack schnell weich wird, auch nicht wie andere Erbsen bald nach dem Kochen einen starken Geschmack annimmt, ungewöhnlich lange weich bleibt, und selbst wenn sie schon hart zu sein scheint, noch gekocht werden kann.

32. Junge Erbsen mit Hähnchen und Krebsen anzurichten. Man schäumt die Hähnchen in Wasser und Salz gut aus, gibt ein Stück Butter hinein und läßt sie langsam weich kochen. Wenn die Brühe schon etwas kräftig geworden, setzt man in einem anderen Topfe ein reichliches Stück Butter auf, schüttet die entschoteten Erbsen hinein und läßt sie zugedeckt darin eine Weile dämpfen, indem man sie zuweilen durchrührt. Dann füllt man von der Hühnerbrühe hinzu, läßt die Erbsen weich kochen, rührt etwas feingehackte Petersilie durch und macht die Brühe mit einigen Eidottern, die man mit einem Löffel Wasser verquirlt, sämig. Zugleich hat man Krebsnasen nach Q. III. und Krebsbutter nach A. Nr. 14 bereitet, auch Semmelklößchen gekocht. Man richtet nun die zierlich zerschnittenen Hähnchen in der Mitte der Schüssel an, gibt erst die Erbsen herum, belegt die Schüssel mit den Klößchen und gefüllten Krebsnasen, legt Scheren und Schwänze dazwischen, übergießt das Ganze mit Krebsbutter und reicht dies Gericht bei kleineren Mittagsessen als Vorspeise.

Zeit des Kochens wie bei dem vorigen Gemüse.

33. Junge Erbsen mit Stockfisch (ein sächsisches Gericht). Die Erbsen werden in Fleischbrühe und Butter weich gekocht, dann wird etwas gelbgeschwitztes Mehl und das nötige Salz hinzugefügt und demnächst der Stockfisch mit feingehackter Petersilie durchgerührt. Das Gemüse darf nicht in zu langer Brühe gekocht werden, da durch Beimischung des Stockfisches etwas Brühe entsteht. — Letzterer werde früh genug vorgerichtet und zubereitet, wie es bei den Fischen bemerkt worden, alsdann von Haut und Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt, in reichlich gelb gemachter Butter gut durchgerührt, ein wenig warm gestellt, aber nicht geschmort, und danach mit den Erbsen vermischt.

34. Zuckererbsen. Die kleine Salat-Zuckererbse ist die beste, die großschotige unschmackhaft. Die Zuckererbsen werden nicht ausgehülst, sondern nur von den Fasern gut befreit, dann tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser, Butter und Salz gekocht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas zerrührter Stärke durchgeschwenkt.

Zeit des Kochens 1—1¼ Stunde.

Rauchfleisch, Bratwurst, gebratene Leber, gebackener Fisch u. dgl. passen dazu.

35. Ein Gesellschaftsgemüse von allerlei. Tauben oder Hähnchen werden in vier Teile geschnitten, in Wasser und Salz ausgeschäumt, dann gibt man ein Stück Butter, Muskatblüte und etwas geschwitztes Mehl dazu und läßt sie langsam kochen. Unterdes wird recht viel Spargel gut abgeschält, zweimal durchschnitten, auch Blumenkohl in Röschen zerteilt und beides in Wasser und Salz halbgar gekocht. Dann schüttet man das Gemüse auf ein Sieb und gibt es zum völligen Garwerden zu den Tauben; nur sorge man, daß die Stücke ganz und ansehnlich bleiben. Darauf kocht man Krebse in kochendem Wasser $1/4$ Stunde, bricht sie aus den Schalen und macht von den Schalen der Schwänze und der Scheren nach A. Nr. 14 Krebsbutter. Die Krebsschwänze werden zurückgelegt; das Fleisch aus den Scheren wird fein gehackt mit Butter, wenig weißer Semmelkrume, 4 Eßlöffel Rahm, 1 Ei, etwas Muskat und Salz zu einer Farce gerührt. Hiermit füllt man einige Krebsnasen und kocht diese mit kleinen Fleisch- oder Weißbrotklößchen in Fleischbrühe gar. Das Geflügel mit den Gemüsen richtet man in einer Schüssel an, rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab, gibt ein wenig Zitronensaft, die Krebsschwänze und Klöße hinein, garniert die Schüsseln rund herum mit den Krebsnasen und gibt die Krebsbutter darüber hin.

Dieses Gemüse ist auch ohne Krebse sehr zu empfehlen. Man kann zur Bereitung reichlich 2 Stunden rechnen.

36. Sommermischgemüse für Gesellschaftstafeln, hübsch und nicht kostspielig. Einen großen Kopf Blumenkohl, vierzig feingeschnittene grüne Bohnen, dreißig möglichst gleichmäßig große, gereinigte, unzerteilte Karotten, einen Teller voll junge Erbsen und 150 g in Stückchen gebrochene Pfeifennudeln kocht man für sich in Wasser gar, aber nicht zu weich, da die Gemüse sich dann nicht gut anrichten lassen. Der Blumenkohl wird in die Mitte einer auf heißes Wasser gestellten Schüssel gestellt, mit gerösteter Semmel und geriebenem Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt. Bei den Karotten werden die dicken Enden abgeschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und mit den abgetropften, in Butter geschwenkten Erbsen gefüllt. Die Schnittbohnen rührt man mit Butter, etwas Pfeffer, einer Messerspitze Liebigs Fleischextrakt und gehackter Petersilie, die Pfeifennudeln mit Butter und geriebenem Parmesankäse heiß. Um den Blumenkohl legt man die Bohnen als Kranz, um diese stellt man die gefüllten Karotten und legt die Pfeifennudeln als Abschluß um das Gericht. Das Gemüse wird mit gebackenem Schinken oder Kalbsrippchen zu Tisch gegeben.

37. Mairüben. Man schneidet die Rüben am besten in große Würfel oder nach Belieben in schmale Streifen, kocht sie ihrer leicht vorhandenen Bitterkeit halber in siedendem Wasser ab, setzt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser und Fett aufs Feuer, wobei zu berücksichtigen, daß dieses an sich sehr wässerige Gemüse nur noch wenig Wasser bedarf, läßt sie bei späterem Hinzutun von Salz weich kochen, gibt dann eine große oder kleinere Messerspitze zerrührtes Mondamin hinzu, oder stäubt seitwärts etwas Mehl in die Brühe und legt einige Stückchen Butter darüber hin, fügt auch, nahm man keine Bouillon, eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt an. Wenn die Rüben angerichtet sind, reibt man Muskatnuß darüber und gibt abgekochte Kartoffeln dazu.

Man kann die Kartoffeln auch gleich mit den Rüben gar kochen und fügt sie hinzu, wenn die Rübchen halb weich sind.

In der feinen Küche werden die Rübchen, nachdem man sie in Salzwasser einige Minuten abgekocht hat, ganz wie die Teltower Rübchen, entweder braun oder weiß gedünstet.

Schweins- oder Hammelrippen und Bratwurst als Beilage.

38. Mairüben mit Hammelfleisch. Das Hammelfleisch wird entweder in viereckige Ragoutstückchen zerteilt oder unzerschnitten gewaschen und mit nicht zu reichlichem Wasser und Salz ausgeschäumt. Nach einer Stunde Kochens wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, der Topf ausgewaschen und Fleisch nebst Brühe wieder zum Kochen gebracht. Dann kann man entweder das Fleisch in der Brühe vollends weich werden lassen und die Rüben, wenn sie nicht bitter sind, unabgekocht, anderenfalls halbgar mit einem Teil der Hammelbrühe gar kochen, indem man nach Belieben zugleich einige kleine Kartoffeln darauf legt; oder man schüttet die Rüben zum Hammelfleisch, kocht beides gar und richtet es zusammen an.

Das Hammelfleisch bedarf zum Garwerden, je nachdem es jung oder älter ist, 1 ½—2 ½ Stunden.

39. Große- oder Dickebohnen. Man nimmt die Bohnen weich, aber nicht zu jung, entfernt die grüngelben Keimchen, kocht die Bohnen, ohne sie zu waschen, in reichlich brausend kochendem Wasser, wobei nach Nr. 1 auf das teilweise Hineinschütten zu achten ist, oder in halb Milch halb Wasser, bei sorgfältigem Schäumen, nicht zugedeckt, schnell, doch völlig weich. Nachdem sie zur Hälfte gar geworden, gibt man erst Salz hinzu. Wenn sie ganz weich sind, schüttet man sie in einen irdenen Durchschlag (in einem blechernen bekommen sie eine unangenehme Farbe), übergießt sie mit kochendem Wasser und bedeckt sie schnell, wodurch sie ihre Weiße

behalten; doch sorge man, daß sie recht heiß bleiben. Vor dem Anrichten werden sie mit reichlich Butter und Petersilie, vielfach auch mit gewiegtem Bohnenkraut durchgeschwenkt oder beim Anrichten mit geschmolzener Butter und Petersilie kochend heiß übergossen oder beides dazu gereicht.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Gekochter Schinken, halber Kopf, Schweinsrippen, geräucherter Bauchspeck sind die beliebtesten Beilagen.

40. Dieselben auf andere Art. Geräucherter Speck wird in Würfel geschnitten, langsam ausgebraten und etwas Mehl darin gelb geschwitzt. Dann wird kochendes Wasser, ein Stückchen Butter und das nötige Salz hinzugerührt und die weich abgekochten und abgegossenen Bohnen nach Belieben mit gehackter Petersilie oder mit Kölle (Bohnenkraut) in kurzer Brühe rasch gar gedünstet, wobei sie weder zerkochen noch entzwei gerührt werden dürfen. Auch kann man hierzu Speckscheiben (s. Rübstiel Nr. 15) gelb braten, mit dem ausgelassenen Fett die Bohnen stoven und die Scheiben dazu geben.

Oder es wird ein Stück magerer Speck gekocht, das Fett abgefüllt, in einem anderen Topf kochend heiß gemacht, etwas Mehl darin geschwitzt, Speckbrühe dazu gerührt, die Bohnen wie oben darin gestovt und mit dem Speck angerichtet.

Sind die Bohnen älter und die Haut zu hart, so kocht man sie halbgar, entfernt dann die Haut und bereitet sie nach einer der angegebenen Weisen.

41. Geschmorter Kopfsalat. Man kann dazu härteren Salat zweckmäßig benutzen. Derselbe wird gut verlesen und in vielem Wasser gehörig gewaschen, was am besten in einem tiefen Topfe geschieht, in welchem der Sand zu Boden fällt. Danach wird der Salat in reichlich kochendem Wasser mit ein wenig Natrium weich abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, 1 Stunde zum Ausziehen der Bitterkeit in Wasser gesetzt, ausgedrückt und fein gehackt. Schließlich wird gestoßener Zwieback oder etwas Mehl in feinem Fett gelb gemacht, ein wenig kochendes Wasser, ein Stückchen Butter, Salz und Muskatnuß dazu gegeben und der Salat darin durchgeschmort.

Oder es wird guter Kopfsalat weich abgekocht, ausgedrückt, nicht gehackt, wie Rübstiel mit Milch gedünstet.

Beilagen: Würstchen von kaltem Kalbsbraten, gebratene Leber, Koteletts, Nierenschnittchen, gebackener Fisch, Fleischomelette u. dgl.

42. Gemüsegraupen für den täglichen Tisch. Mehrere zerschnittene Kohlrabi, Wurzeln, Sellerieknollen, Petersilienwurzeln, grüne Bohnen nebst einigen zerteilten Zwiebeln werden mit Wasser und

Suppenfett aufgesetzt, gesalzen, mit Gewürzkörnern versehen und halbweich gekocht. Dann kocht man in dieser Brühe mit den Gemüsen schon zuvor ausgequellte, gut halbgar gedämpfte Gräupchen völlig weich, rührt vor dem Anrichten noch kleinwürfelig geschnittenen gelbgebratenen Speck durch, belegt das Gemüse mit Setzeiern und gibt Rauchfleisch, Schweinerippen oder gedämpftes Rindfleisch nebenher.

43. Kohlrabi auf der Erde. Man schneidet dieselben nach dem Abschälen und Waschen entweder in feine Streifen oder Scheiben, wobei alle harten Stellen entfernt werden müssen, und kocht sie in gesalzenem kochenden Wasser weich. Praktischer ist es, die Kohlrabi unzerschnitten weich zu kochen, man kann dann sicherer die stockigen Stellen entfernen, wenn man sie zerteilt, wenn sie gar sind. Alsdann wird etwas Nierenfett oder Butter und Mehl geschwitzt, nach Geschmack frische Milch oder Fleischbrühe, oder beides, zuletzt auch gewiegte Petersilie oder Muskatnuß und Salz dazu gegeben und die Kohlrabi darin gedünstet. — Sind die Kohlrabi noch recht zart, so werden die Herzblätter fein geschnitten, ebenfalls, jedoch allein, abgekocht, mit Butter und Fleischbrühe durchschwenkt und die wie Blumenkohl gestovten und angerichteten Kohlrabi ringsumher damit garniert. Außerdem können Saucissen oder Midderscheiben herumgelegt oder Koteletts, Keulenstücke, Rouladen oder Klops dazu gegeben werden. — Zeit des Kochens $1^1/_2$ Stunde.

Anmerkung: Die blauen Kohlrabi sind den weißen vorzuziehen, sie sind milder und werden nicht so leicht stockig wie jene.

44. Gefüllte Kohlrabi (ein Mittelgericht). Die Kohlrabi werden ganz rund geschält und in schwach gesalzenem Wasser halbgar gekocht. Dann schneidet man eine Scheibe davon, höhlt die Kohlrabi becherartig aus, füllt sie mit einer guten Kalbfleischfarce, verschließt sie mit den darauf gebundenen Scheiben und setzt sie, den Deckel nach oben, in einem flachen Topf nebeneinander; gibt dann kochende Fleischbrühe und ein reichlich Stück Butter, auch, wenn der Fleischbrühe Salz fehlt, dieses dazu, und läßt sie hierin gar kochen. Beim Anrichten setzt man sie vorsichtig auf eine Schüssel, entfernt die mit einer Schere durchschnittenen Fäden, rührt etwas Kartoffelmehl oder Stärke an die Brühe und richtet sie über dem Kohlrabi an.

Man kann zur Bereitung dieses Gerichts zwei Stunden rechnen.

45. Blumenkohl. Man zieht die Stengel des Blumenkohls gut ab, nimmt mit einem spitzen Messer die kleinen Blätter heraus, zerschneidet und verletzt dabei jedoch die Köpfe so wenig wie möglich und legt sie in Salzwasser, um Raupen oder anderes Ungeziefer dadurch zu entfernen. Alsdann wird der Blumenkohl in wenig kochendem Wasser

und Salz mit einem Stückchen Butter und Zitronensaft langsam mürbe — nicht ganz weich — gekocht, wobei man ihn, um ihn sicher heil und unversehrt zu erhalten, am besten in eine ausgewaschene reine Serviette und zum Ablaufen vorsichtig auf den Durchschlag legt und dann schnell zudeckt. Auch gibt es Töpfe mit durchlöchertem Siebeinsatz, in denen man den Kohl im Dampf kocht und auf diese Weise unversehrt und unübertrefflich im Geschmack erhält.

Man legt den Blumenkohl mit der Blume nach oben in eine passende Schüssel, übergießt ihn nach deutscher Weise mit einer dicken Krebssauce, einer Sahnen- oder säuerlichen Eiersauce, während man ihn auf englische Art nur mit zerlassener Butter begießt, mit geriebener Semmel bestreut und etwas Muskatnuß überreibt.

Saucissen, Ochsenzunge, roher Schinken, gebratene Küken, gefüllte Kalbsbrust, geräucherter Lachs, Keulenstücke, Krusteln nach der Mode oder Nierenkrusteln, Würstchen von Schweinefleisch als Beilage.

Zeit des Kochens $1^1/_4$ Stunde.

46. Blumenkohl mit Parmesankäse. Nach dem Abkochen wird der Kohl auf der dazu bestimmten Schüssel hübsch angerichtet, eine ziemlich dicke Sahnensauce, mit einer Handvoll geriebenem Parmesankäse vermischt, darüber gegeben, danach so viel geriebener Parmesankäse darüber gestreut, daß der Kohl bedeckt ist, worauf der Kohl mit zerlassener Butter überspritzt und in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken wird.

Zur Abwechselung kann man den abgekochten Kohl auch zerteilen, in eine dicke Eiersauce tauchen und in Reibbrot wenden, um ihn dann in Backfett lichtbraun zu backen.

Eine feine Gesellschaftsschüssel gibt der Blumenkohl, wenn man ihn nach dem Garsein in die Mitte eines Reisrandes (Reis in Blumenkohlwasser und Fleischbrühe gekocht) legt, mit einer säuerlichen Eiersauce überfüllt und mit kleinen Blätterteighalbmonden garniert.

In den feineren Küchen wird statt des Blumenkohls vielfach eine Abart desselben, der Spargelkohl (Broccoli) verwandt. Die Zubereitung der Blumen dieses Kohls, welche in einzelne Röschen geteilt werden, ist dieselbe wie beim Blumenkohl. Der Strunk des Kohls wird geschält, zerschnitten und wie Spargel gekocht, dem er auch im Geschmack ähnelt.

47. Blumenkohl auf Mailänder Art. Einen schönen Kopf Blumenkohl, dessen Stiel man möglichst kurz abgeschnitten hat, kocht man in Salzwasser weich und läßt ihn auf einem Siebe abtropfen. Eine feuerfeste Porzellanschüssel wird mit Butter bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse ausgestreut, der Blumenkohl in einzelne Röschen zerlegt

und in die Schüssel gegeben, in der man ihn erst mit 2 Eßlöffeln feingewiegter Ochsenzunge und ebensoviel gehackten Champignons bestreut und dann mit einer dicken Bechamelsauce (Abschnitt R. Nr. 12), die mit einigen Löffeln Tomatenbrei vermischt wurde, bedeckt. Man bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel, beträufelt sie mit zerlassener Butter, gibt geriebenen Parmesankäse darüber und schiebt das Gericht 10 Minuten in einen heißen Ofen.

48. **Gestovter Sellerie.** Die gut gereinigten Knollen werden in 4—8 Teile geschnitten, abgekocht und mit Fleischextraktbouillon, wodurch der Sellerie neben einem kräftigen Geschmack die gewünschte gelbbräunliche Farbe erhält, nebst Butter, Salz und Muskatnuß durchgestovt und zuletzt die Brühe mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig gemacht.

Zeit des Kochens 1½ Stunde.

Beilagen: Gefüllte Kalbsbrust, gedämpfte Kalbsrippen, Filet, Rouladen, gebackene Kalbsmidder, feine Frikandellen, gebratene Ochsenzunge, gesalzene Zunge, Bratwurst, Krusteln nach der Mode, Koteletts aller Art.

Große Sellerieknollen können wie Kohlrabi gefüllt werden (aber ohne Krebsbutter) und als Mittelgericht bei kleinen Essen gegeben werden.

49. **Englischer Bleichsellerie** wird, wenn er als Gemüse gegessen werden soll, wie die Cardone (Nr. 82) gekocht; meist aber genießt man ihn roh mit Salz zu Butter und Käse, zieht alsdann die Haut von den künstlich gebleichten Stengeln und stellt sie in eigene, dazu bestimmte längliche Selleriegläser.

50. **Johannislauch zu kochen (ein hessisches Gericht).** Die Zwiebeln werden gereinigt, bis zu den grünen Blättern abgeschnitten und gewaschen, danach mit kochender Fleischbrühe, Suppenfett, einem Stückchen Butter und Salz etwa eine Stunde gekocht. In der Mitte dieser Zeit gibt man Rosinen und vor dem Anrichten gestoßenen Zwieback oder etwas Mehl, ein wenig Essig und Zucker hinzu. Es wird dies Gemüse nebst Kartoffeln mit Suppenfleisch gegeben; übrigens passen auch andere kleine Beilagen dazu. Ist der Johannislauch nicht mehr sehr zart, so werden die Zwiebeln zweimal abgeschält und vor der weiteren Zubereitung erst in Wasser weich gekocht, was oft ½ Stunde und länger dauert.

51. **Geschmorte Zwiebeln.** Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält, in kräftiger Fleischbrühe mit Butter, Muskatblüte, Salz und gestoßenem Zwieback, nach Belieben auch mit etwas Zitronensaft in einem irdenen Kochgeschirr in 1—1½ Stunden gar gekocht.

Beilagen: Eskalopes, Koteletts, gebratene Zunge, gebackene Leber, saure Rollen, Bratwurst, auch gekochtes Rindfleisch.

52. Gefüllte Riesenzwiebeln (ein Mittelgericht bei kleinen Essen). Die spanische Zwiebel, welche die Größe einer Untertasse erreicht, wird abgeschält, ein Deckel davon geschnitten, die Zwiebel ausgehöhlt, mit einer guten Fleischfarce gefüllt, der Deckel darauf gelegt und mittels eines dünnen Spillchens oder Umbindens eines Fadens befestigt. Danach werden die Zwiebeln 5 Minuten in gelb gemachter Butter von allen Seiten geschmort, Bouillon, etwas Salz, ganzer Nelkenpfeffer, weißer Pfeffer, nach Verhältnis der Portion 2—3 Lorbeerblätter, ein Stückchen Muskatblüte, etwas gestoßener Zwieback hinzugefügt, und die Zwiebeln so lange, fest zugedeckt, darin gestovt, bis sie weich sind und die Farce gar ist, welches etwa $^3/_4$—1 Stunde Zeit erfordert. Alsdann werden sie, selbstredend ohne Fäden, mit Zitronenscheiben in der kräftigen und sämigen Sauce angerichtet und ohne Beilage gegeben.

53. Salatbohnen. Um die unangenehmen Fasern gehörig zu entfernen, muß das Abfasern der Bohnen auf beiden Seiten von oben nach unten und wieder von unten nach oben hin geschehen. Dann werden die gewaschenen Bohnen nach und nach in stark kochendes Wasser geschüttet, wobei dieses jedesmal zuvor wieder kochen muß. Das Salz gibt man erst dann hinzu, wenn die Bohnen schon mehr als zur Hälfte weich geworden sind, laßt sie hierauf völlig weich kochen und schüttet sie zum Ablaufen auf einen irdenen Durchschlag, welcher zum Heißhalten der Bohnen auf die kochende Brühe gestellt werden kann. Man richtet eine Eiersauce, Specksauce oder Buttersauce (s. Abschnitt R.) dazu an oder bereitet sie genau wie den Blumenkohl auf englische Art.

Zeit des Kochens $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde.

Beilagen: frische Heringe, roher und gekochter Schinken, Schweinekoteletts, Eskalopes, Saucissen, gebratene Frikandellen, Schinkenschnittchen u. dgl.

54. Brech-Salatbohnen. Nach dem Abfasern, das wie in voriger Nummer geschieht, bricht man die Bohnen in halbfingerlange Stücke. Dann schwitzt man etwas Mehl in heißgemachtem Nierenfett, rührt Milch hinzu, so daß die Bohnen darin geschmort werden können, gibt das vielleicht noch fehlende Salz hinein, auch etwas Pfeffer, läßt die Bohnen eine kleine Weile in der stark gebundenen Sauce kochen und stellt den Topf vom Feuer. Nun rührt man behutsam, damit die Bohnen nicht zerfallen, so viel Essig durch, daß sie einen säuerlichen Geschmack erhalten, und richtet sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an.

Auch kann man die abgekochten Salatbohnen nur mit frischer Butter und gewiegter Petersilie durchschwenken und dann mit einem Kranz geschmorter Zwiebeln (Nr. 51) umgeben.

55. **Bohnen und Birnen** auf friesische Art. Man nimmt junge Brechbohnen, zieht sie ab, bricht sie durch und kocht sie in Salzwasser 10 Minuten ab. Indes hat man ein Stück Rindfleisch von den kurzen Rippen in heißem Wasser zum Kochen gebracht. Man tut die Bohnen in die Brühe zu dem Fleisch, ebnet das Gericht, legt vier mehlige große Kartoffeln hinzu und gibt nun obenauf geschälte halbierte gute Kochbirnen. Wenn diese gar sind, werden sie herunter genommen und heiß gestellt, während das übrige langsam zusammen weich gekocht wird. Sollte das Gericht nicht sämig genug geworden sein, muß man die Brühe mit heller Mehlschwitze binden. Das Fleisch wird beim Anrichten zerschnitten, in die Mitte der Schüssel gelegt, die Bohnen mit der Sauce herumgegeben, obenauf die Birnen verteilt und Salzkartoffeln nebenher gereicht.

56. **Schneide- oder Vietsbohnen.** Da Schneidebohnen nicht abgekocht werden, so ist nach dem Abfasern ein besonderes gründliches Abwaschen nötig. Ist dies geschehen, so werden sie fein, aber möglichst lang geschnitten, mit kochendem Wasser, ein wenig Butter, einer Zwiebel und einem Stückchen Schinken gekocht; darauf beides entfernt, etwas geschwitztes Mehl angerührt und ein Teelöffel gestoßener Zucker ein halber Teelöffel Maggiwürze und feingehackte Petersilie und, wenn nötig, etwas Salz zugefügt. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben. — Zum Kochen gehören etwa 2 Stunden.

Beilagen wie bei Salatbohnen.

57. **Schneidebohnen auf mecklenburgische Art zu kochen.** Die wie im vorhergehenden vorbereiteten Bohnen setzt man mit kochendem Wasser und Fleischbrühe nebst Butter und Salz aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Vor dem Anrichten gibt man reichlich feingehackte Petersilie und Pfefferkraut und je nach Verhältnis der Menge des Gemüses 1—2 Eßlöffel Mehl, mit Brühe oder Wasser gerührt, hinzu, läßt die Bohnen damit gehörig durchkochen und richtet sie an.

58. **Schneidebohnen mit Milch zu kochen.** Die vorgerichteten Bohnen werden mit kochendem Wasser abgekocht und abgegossen, mit Milch, Salz und Butter versetzt und weich gekocht. Vor dem Anrichten fügt man feingehackte Petersilie mit Pfefferkraut hinzu, sowie auch mit Sahne zerrührtes Mehl (zu 1/4 *l* 1 Löffel voll), schwenkt die Bohnen damit durch und läßt sie gut durchkochen.

59. **Nachlese (Blindhuhn), ein westfälisches Nationalgericht.** Man kocht ein Stück Bauchspeck oder geräucherten Schinken halbgar, setzt auch ausgepalte weiße Bohnen mit Wasser auf, kocht sie langsam weich und bereitet indessen die zum Gerichte gehörigen Gemüse vor.

Grüne Bohnen zieht man ab, wäscht sie und schneidet sie in kleine Stücke, zerteilt dann halb soviel geputzte Mohrrüben (gelbe Wurzeln) in Würfel, schneidet geschälte Birnen und säuerliche Äpfel in Viertel und schält kleine Kartoffeln recht gleichmäßig. Wenn Schinken oder Speck gut halbweich sind, nimmt man einen Teil ihrer Brühe und kocht in ihr in einem besonderen Gefäße nacheinander erst die Bohnen und Mohrrüben, wenn diese halbgar, die Kartoffeln und Birnen und zuletzt die Äpfel zusammen gar. Dann zerschneidet man das Fleisch, mischt es sowie die weichen weißen Bohnen unter das Gemüse und füllt noch soviel von der Speckbrühe an, daß das Gemüse sämig ist.

Zeit des Kochens 2—2 1/2 Stunden.

60. **Gestürztes Gemüse-Allerlei.** Eine glatte Randform wird mit Butter bestrichen, mit weißem Papier glatt ausgelegt und dieses wieder mit Butter bestrichen. Aus gelben und weißen abgekochten Rübchen sticht man dann gleich große runde Scheiben aus und belegt mit diesen abwechselnd dicht Boden und Rand der Form. Dann füllt man die letztere mit einem dick gekochten Spinat (Nr. 2 oder 4), der mit einigen Eigelb und mehreren Löffeln geriebener Semmel vermischt wurde, legt ein Butterpapier über den Spinat und stellt die Form 35 Minuten zum langsamen Kochen in ein Wasserbad. Beim Anrichten wird der Rand behutsam gestürzt, das Papier abgehoben und in die leere Mitte ein Leipziger Allerlei (Nr. 28) gefüllt.

61. **Mais, eine amerikanische Lieblingsspeise (sogenanntes tavent corn).** Wenn die Körner des Mais völlig ausgebildet, aber noch weiß und ganz weich sind, entfernt man die Blätter von den Kolben, kocht letztere in Wasser mit wenig Salz etwa 1/2 Stunde und bringt sie ganz heiß zur Tafel. Es wird frische Butter dazu gegeben und die damit bestrichenen Körner herausgegessen.

62. **Mais auf schwäbische Weise zu bereiten.** Die Kolben, wie vorstehend bemerkt, werden der Länge nach entzwei geschnitten und auf dem Rost gebraten, indem man sie wiederholt mit frischer Butter bestreicht und recht heiß aufträgt.

63. **Geschmorte Gurken.** Man schält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet sie in Stücke und kocht sie eine Weile in halb Essig, halb Wasser und Salz ab. Auch kann man sie einfacher nur eine Stunde in mit Salz und Essig versetztem Wasser marinieren. Dann werden sie in Bouillon oder Fleischextraktbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback in höchstens 1/2 Stunde geschmort.

Frikandellen, Koteletts, Hammelbraten, Saucissen, Eskalopes von Kalbfleisch als Beilagen.

64. Gefüllte Gurken (Mittelgericht bei kleinen Essen). Große grüne Gurken werden, damit sie das Weichliche verlieren, am besten abends vorher geschält, der Länge nach mitten durchgeschnitten und, nachdem mit einem Eßlöffel die Kerngehäuse entfernt sind, in Essig gelegt. Gegen Mittag werden die Gurken abgetrocknet und eine Kalbfleischfarce gemacht. Hierzu nimmt man ein Stückchen feingehacktes Kalbfleisch, gehackte Champignons, ein in kaltem Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrötchen, ein Stückchen frische Butter, ein frisches geklopftes Ei, Muskatnuß und Salz. Nachdem dies alles gut gemengt, werden die Hälften der Gurken damit gefüllt, zusammen gebunden, in reichlich gelb gemachter Butter ringsumher braun gebraten und langsam gar gedämpft. Nachdem die Gurken herausgenommen, wird soviel Mehl, als zum Binden der Sauce gehört, in der zurückgebliebenen Butter gelb gerührt, die zur Sauce erforderliche Fleischbrühe, oder Wasser mit einem späteren Zusatz von Fleischextrakt hinzugefügt und eine Zitronenscheibe ohne Kerne, etwas Muskatblüte, Salz, eine Prise weißer Pfeffer und Kapern dazu gegeben. Darin werden die Gurken noch eine kleine Weile gestovt und nach dem Entfernen der Fäden in der Sauce, welche zuvor mit einem frischen Eidotter abgerührt wird, hübsch angerichtet.

65. Gemüsegurken. Dieses freilich etwas weichliche, aber sehr leicht zu verdauende Gemüse ist besonders deswegen zu empfehlen, weil es in 1/4 Stunde zubereitet werden kann. Man schält die Gemüsegurken, welche die Dicke einer großen Flasche haben, schneidet sie in fingerdicke, lange Stücke, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie in einigen Minuten nicht zu weich. Unterdes schwitzt man einen Teelöffel Mehl mit einem Stich Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt sie mit Muskatnuß und läßt die auf einen Durchschlag geschütteten Gurken eben darin durchstoven, behandelt sie also wie Blumenkohl. Auch kann man, wenn der Topf vom Feuer genommen ist, etwas Essig wie bei Salatbohnen durchrühren.

Ganz wie Gurken kann man nach allen bei Gurken gegebenen Vorschriften auch Kürbis bereiten.

Beilagen: Frikandellen, gebratene Hähnchen, besonders auch jedes gesalzene und geräucherte Fleisch.

66. Frische Champignons. Nachdem man die noch möglichst geschlossenen Champignons nur am sandigen Fußende des Stammes abgeschnitten hat, wäscht man sie vorsichtig, läßt sie auf einem Durchschlage abtropfen, setzt sie in einem irdenen Geschirr mit etwas Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, 1/4 Stunde

langsam kochen. Zuletzt gibt man einen Teelöffel Kartoffelmehl oder etwas gestoßenen Zwieback, ein wenig Zitronensaft, Pfeffer und Salz, sowie nach Gefallen auch etwas gehackte Petersilie und einige Tropfen Maggiwürze hinzu und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist, die man mit einem Eidotter abrühren kann.

Sind die Champignons älter und größer, so muß man sie schälen, die Lamellen entfernen und die Champignons zerschneiden.

Will man die Champignons zum Braten reichen oder wie Ragout und Frikassee geben, so dünstet man sie in wenig Butter und ihrem eigenen Saft langsam weich. Ebenso wie Champignons bereitet man auch Steinpilze und Pfifferlinge, doch müssen die letzteren gut zwei Stunden langsam schmoren.

Beilagen: Geräucherter Lachs, gebratene Hühner, Frikandeaus, Kalbsrippchen, auch Frikassee von Kalbsfleisch.

67. Gefüllte frische Steinpilze. Die Steinpilze müssen zu diesem Zweck ihre Stiele behalten. Nachdem Hut und Stamm vorsichtig geschält und die Schwämme rein gewaschen und trocken geworden sind, wird eine gute Kalbfleischfarce, wie sie bei den gefüllten Gurken bemerkt ist, doch ohne Champignons, gemacht; um jeden Stiel der Steinpilze wird ringsum ein Teil der Fülle fest angedrückt, so daß die Fülle mit dem Hut gleich steht. Darauf werden die Schwämme in reichlich gelber Butter weich gedämpft und in einer Sauce, wie bei gefüllten Gurken, angerichtet. Auch große aber noch völlig feste Champignons sowie Morcheln, die vorher abgekocht werden, können so gefüllt werden.

68. Steinpilze zu braten. Zuerst schneidet man den sandigen Fuß vom Stamme, bricht diesen aus dem Hut und schält ihn fein. Unter dem Hute entfernt man die Samenröhren, schält ihn oben fein ab, spült die so gereinigten festen Schwämme in Wasser ab, und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Darauf werden sie in dünne Scheiben geschnitten, mit einigen fein gewürfelten Zwiebeln versetzt und in gelb gebratener Butter auf starkem Feuer so rasch wie möglich gar gebraten. Da sie oft sehr viel Saft entwickeln, müssen sie öfter umgewendet werden, damit die Flüssigkeit schnell verdampft; sonst werden sie zäh. Sobald sich die Scheiben in der Pfanne festsetzen und wirklich braten, salzt man sie ziemlich stark, fügt auch gestoßenen Pfeffer hinzu und ißt sie mit Brot oder Kartoffeln. — Die Steinpilze können auch mit ausgelassenem Speck ohne Zwiebeln gebraten, ebenso mit Butter und wenig Bouillon rasch gar gemacht werden. Durch zu langes Kochen und Braten werden sie lederartig.

69. Frische Trüffeln zu bereiten. (Rezept aus einer gräflichen Küche.) Die Trüffeln werden nicht geschält, sondern in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt. Darauf werden sie mit ½ *l* Burgunder oder anderen guten Rotwein, von allen Sorten ganzem Gewürz, einem Stück frischer Butter, Salz und einigen Zitronenscheiben aufs Feuer gebracht und so lange gekocht, bis sie weich sind, worauf man sie unter einer gebrochenen Serviette serviert und frische Butter dazu gibt. Man kann sie auch ohne Serviette reichen und die Sauce, durch ein Sieb gerührt, darüber geben.

70. Frische Trüffeln auf andere Art. Dieselben werden, wie im vorhergehenden bemerkt, gereinigt. Dann belegt man eine Kasserolle mit Speckscheiben, tut ein Lorbeerblatt, etwas Thymian, Salz und grob gestoßenen Pfeffer darüber, die Trüffeln darauf, wieder Speckseiten darüber nebst vier Glas starkem Weißwein und einem Stück recht feiner Butter, kocht sie gut ½ Stunde und richtet sie so heiß als möglich unter einer Serviette an.

Es gilt dies als das Feinste, was eine feine Küche geben kann, und erscheint entweder nach der Suppe als Eingangsgericht oder wird mit einer Umrandung von Eskalopes oder Kalbfleischröllchen als Mittelgericht gegeben.

71. Morcheln. Man reinigt die Morcheln nach A. Nr. 38 und dämpft sie mit Butter, einem Stückchen rohen Schinken, etwas Bouillon, einer zerriebenen Zwiebel, Salz und wenig Pfeffer gar. Dann entfernt man den Schinken, verdickt die Sauce mit Zwiebackkrumen oder etwas Kartoffelmehl und richtet die Morcheln an. Als Beilage gibt man gern Lammrippchen.

Man kann die Morcheln auch in Butter schwitzen und nur mit etwas Bouillon gar kochen. Man quirlt vor dem Anrichten einige Eidotter an das Gericht und belegt die Mitte mit in etwa 4 cm lange Stücke geschnittenem Brechspargel, umkränzt die Morcheln mit gefüllten Krebsnasen und beträufelt die Spargel mit etwas Krebsbutter.

Benutzt man die Morcheln zu Ragout, Saucen u. s. w., so kocht man sie in Jus und Wein gar, für Frikassee dagegen dünstet man sie in Butter, Bouillon und Zitronensaft. Bei diesen letzten Verwendungen werden die Morcheln nach dem Dämpfen zerschnitten oder feingehackt.

72. Maronen (echte Kastanien). Das an der Seite befindliche sogenannte Schloß schneidet man mit dem Messer auf, entfernt die obere Schale und nach Übergießen von kochendem Wasser die zweite Haut, legt dann die Maronen in eine Kasserolle, tut frische Butter, Salz, etwas Zucker und gute Jus oder kräftige Fleischextraktbouillon hinzu

und läßt sie auf gelindem Feuer weich dämpfen. Dann macht man die Brühe mit etwas in Butter gebräuntem Mehl recht gebunden, richtet sie heiß an und garniert die Schüssel mit saftig gebratenen Koteletts oder reicht die Maronen neben Braun- oder Grünkohl.

Reste von Maronengemüse kann man zu einem Brei verwenden. Man spült die Reste mit kochendem Wasser ab, streicht sie durch, rührt sie mit etwas Butter, einer Messerspitze Fleischextrakt und leichter Brühe zu gewünschter Beschaffenheit und gibt den Brei zu Rosenkohl oder Sauerkraut, auch zu Bratwurst.

73. Herbstwurzeln (Mohrrüben, Möhren) wie Frühlingswurzeln zu kochen. Nachdem die Wurzeln rein gewaschen, dünn abgeschält und wieder tüchtig gewaschen, nimmt man, damit sie den Frühlingswurzeln gleichen, nur die spitzen Enden und kocht sie, wie es bei jenen bemerkt ist, fügt aber, um ihnen die erforderliche Süße zu geben, etwas Zucker und zuletzt feingehackte Petersilie hinzu.

Beilage wie bei jungen Wurzeln.

Anmerkung. Wenn das Reinwaschen aller Gemüse vor und nach dem Putzen großen Einfluß auf eine schmackhafte Zubereitung hat, so ist es namentlich bei Wurzeln eine Hauptbedingung, sie im Wasser zwischen den Händen ein wenig zu reiben und einigemal im frischen Wasser abzuspülen, da etwas von der Schale einen starken Geschmack bewirkt. Man wasche die Wurzelgemüse aber nie nach dem Zerschneiden, weil sie dadurch die Süßigkeit verlieren, und koche Mohrrüben sowohl wie Steckrüben so lange wie möglich, was sie wohlschmeckender macht.

74. Dieselben auf andere Art. Man schneidet die reingewaschenen Wurzeln in ganz feine Streifchen, was am besten auf einem Küchenbrett geschieht, bringt sie mit wenig kochendem Wasser, einigen feingeschnittenen Zwiebeln und Nierenfett aufs Feuer und läßt sie bei späterem Hinzutun von Salz rasch recht weich kochen. Alsdann läßt man einige Stückchen Butter darauf zergehen, macht die kurze Brühe mit wenig Stärke oder Mehl etwas sämig und rührt feingehackte Petersilie durch. — Auch kann man kurz vor dem Anrichten auf die Wurzeln halbe geschälte säuerliche Äpfel legen, diese darauf gar dünsten und die Wurzeln mit den Äpfeln beim Anfüllen oben zierlich belegen. Es wird ein Schüsselchen Kartoffeln dazu gegeben.

Oder man legt 1/2 Stunde vor dem Garwerden der Wurzeln eine Lage Kartoffeln von gleicher Größe darauf, streut das nötige Salz darüber, legt, wenn die Kartoffeln weich geworden sind, kleine Stückchen Butter darauf und richtet das Gemüse mit feingehackter Petersilie und nach Belieben mit etwas Essig an. — Zum Kochen gehört 1 bis 1 1/4 Stunde.

Rauchfleisch, gebratene saure Rollen, Bratwurst und Preßkopf gibt man dazu, sowie auch ein Gericht von übrig gebliebenem Suppenfleisch.

75. Gemengtes Gemüse mit Hammelfleisch, auf englische Art. Die Brust eines jungen Hammels wird in Ragoutstückchen zerteilt, gehörig abgespült und in so vielem Wasser nebst dem nötigen Salz, wie zum Kochen des Gemüses gehört, ins Kochen gebracht und darauf gut abgeschäumt. Unterdes werden abgefaserte Salatbohnen in fingergliedlange Stückchen geschnitten, Wirsing in halbeigroße Stücke geteilt, gelbe Wurzeln (Möhren) gut gereinigt, gewaschen und in Würfel geschnitten. Letztere werden, nochmals tüchtig abgespült, zum Hammelfleisch gegeben, die beiden ersteren Teile aber vorher eine Weile abgekocht und dann gleichfalls dem Hammelfleisch beigefügt, das vielleicht noch fehlende Salz und etwas Pfeffer zugesetzt und dies alles, zugedeckt, gut weich, sämig und saftig gekocht; doch darf das Gemüse nicht breiig werden.

76. Spanisches Mischgemüse ist von trefflichem und sehr kräftigem Geschmack. Man belegt eine Kasserolle mit Speckscheiben, schneidet Lammfleisch und Rindfleisch zu gleichen Teilen in Würfel, sowie Kohlrabi in Scheiben und zerteilt Wirsingkohl in einzelne Blättchen. Mit Fleisch und Gemüse füllt man schichtweise das Gefäß, bestreut jede Schicht mit Salz und Pfeffer, legt einige Butterstückchen darüber und füllt eine Tasse Fleischbrühe über das Ganze. Dann legt man obenauf noch einige Rauchwürstchen, schließt die Kasserolle möglichst dicht und dämpft das Gericht langsam gar, wozu beinahe zwei Stunden Zeit erforderlich ist. Man richtet das Gemüse zierlich an, legt einen Kranz Bratkartoffeln um den Rand der Schüssel und die in Scheiben zerschnittenen Würstchen mitten auf das Gemüse.

77. Gefüllte Tomaten. Reife schöne Tomaten höhlt man behutsam aus und streicht das Fruchtmark durch ein Sieb, um es entweder mit gewiegten Champignons, geriebenem Weißbrot, schaumig gerührter Butter und Salz und Pfeffer oder mit feingehackten Geflügelresten, sehr feinschmeckend auch mit gehackten Geflügellebern, etwas Butter, süßer Sahne, einigen Eiern, Reibbrot und feinen Kräutern zu einer Farce zu rühren, mit der man die Tomaten füllt. Man brät diese Tomaten in Butter etwa 10—15 Minuten, beträufelt sie dann mit etwas Zitronensaft und reicht sie als Eingangsgericht bei kleinen Essen mit gerösteten Brotschnitten oder gibt sie als Garnierung um größere Mittelspeisen.

In Südamerika füllt man die ausgehöhlten Tomaten mit nahezu gar gekochtem Reis, welcher mit reichlich Butter vermischt und gern

mit Curry gewürzt wird. Man brät diese Tomaten nicht, sondern kocht sie in kräftiger Bouillon langsam gar und reicht sie als Beilage zu gedämpftem Geflügel. — In Bosnien benutzt man grüne Tomaten zum Füllen, sie munden sehr gut, wie ich mich selbst überzeugte bei einem Versuch mit unreifen Liebesäpfeln, die man in Deutschland bei ungünstiger Witterung oft bekommt. Zu diesen grünen Tomaten wiegt man etwas gutes Lammfleisch fein, dünstet es mit Butter und einer geriebenen Zwiebel eine Viertelstunde, vermischt dies mit beinahe gar gekochtem Reis in gleicher Menge und würzt die Masse mit Pfeffer. Die gefüllten Tomaten werden in Fleischbrühe weich gedünstet und mit einem hellen Kraftguß, welcher mit recht viel saurer Sahne verkocht wird, übergossen.

78. Spanische Tomaten. Reife Tomaten schneidet man in Scheiben, salzt sie und stellt sie zugedeckt eine Stunde beiseite. Inzwischen wiegt man gekochten Schinken fein, bestreicht dann eine Backschüssel mit Butter, füllt sie abwechselnd mit Schinken und Tomatenscheiben, belegt die Oberfläche mit Butterstückchen und geriebener Semmel und bäckt die Speise eine halbe Stunde. Man stürzt das Gericht vorsichtig aus, überzieht es mit braunem Kraftguß, umkränzt es mit kleinen gebratenen Kartoffeln und reicht es ohne weitere Zutat zu Tisch.

79. Eierpflanze (Aubergine). Von den fleischigen Früchten der zur Familie der Nachtschattengewächse gehörenden Pflanze gelten die mehr gurkenförmigen violetten und nach diesen die eiförmigen weißen Früchte für die delikatesten, welche aber beide sehr reif sein müssen, da sie sonst leicht bitter schmecken. Zum Gebrauch schneidet man sie der Länge nach in zwei Hälften, versieht sie mit einigen Einschnitten, wälzt sie in einer Mischung von geriebener Semmel, geschmolzener Butter, Pfeffer und Salz und brät sie etwas auf dem Rost oder in einer Pfanne. — Oder sie werden in Scheiben geschnitten, mit Salz und wenig Pfeffer gewürzt, in Butter leicht gebraten und gern mit einer Tomatensauce angerichtet. — Auch kann man sie in Stücke schneiden und wie Gurken schmoren.

Es paßt dazu jede feine Beilage.

80. Gefüllte Eierpflanze. Man teilt die Früchte mitten durch, höhlt sie aus und wiegt das herausgenommene Fleisch, um es in etwas Öl mit einer geriebenen Schalotte, 3 gehackten Champignons, etwas geschabtem Speck und einem Teelöffel Petersilie zu dünsten. Man mischt diese Masse unter eine Kalbfleischfarce, füllt mit ihr die Hälften, stellt sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne und dämpft sie im

Ofen in 25 bis 30 Minuten gar. Der Bratensatz wird mit Fleischextrakt, etwas Wein oder Wasser und etwas Maismehl gebunden und als Sauce über die Früchte gegeben. — Man gibt sie als feines Mittelgericht bei kleinen Essen.

81. Artischocken. Sie werden kurz am Stengel abgeschnitten, die harten Blätter weggenommen und das Rauhe von den bleibenden Blättern abgeputzt. Nachdem sie eine Stunde in gesalzenem Wasser abgekocht sind, nimmt man das Faserige heraus, schneidet den Boden bis auf das weiße Fleisch ab und gibt die angerichteten Artischocken mit einer holländischen Sauce, vielfach auch nur mit schaumig gerührter Butter (Abschnitt R.) zur Tafel. — Im Winter bilden die mit einem Erbsengemüse (eingemachte Büchsenerbsen) gefüllten Artischockenböden oder Artischockenböden mit Rindermark einen beliebten Schlußgang bei feineren Essen. — Beilage wie bei Blumenkohl.

82. Cardone oder Cardi. Man entfernt von den Cardonen die grünen Blätter, bindet sie zusammen und kocht sie in mit Essig versetztem Salzwasser so lange, bis man ihre faserige Haut abstreifen kann, worauf man sie in kaltes Wasser legt und in 10 cm lange Stücke schneidet. Man legt dann eine Kasserolle mit Speckscheiben aus, gibt einige Zwiebelscheiben dazu, fügt ein Glas Weißwein und eine Tasse kräftige Fleischextraktbrühe daran und kocht die Cardonen hierin weich. Man nimmt sie beim Anrichten aus der Brühe, die entfettet und mit braunem Buttermehl gebunden wird, und füllt die Sauce über das Gemüse. — Oder man läßt die Brühe zurück und belegt das abgetropfte Gemüse mit Rindermarkscheiben, die man in mit etwas Essig und Salz versetztem Wasser gar gemacht hat.

83. Pastinaken. Die Pastinake ist eine dicke, weiße, markige, viel Zuckerstoff enthaltende Wurzel, welche von vielen als Delikatesse betrachtet wird, wenn sie auch nicht überall Beifall findet.

Die Pastinaken werden nach dem Waschen geschabt (geschrappt), nochmals gewaschen und in dicke kurze Stücke geschnitten, indem man sie kreuzweis spaltet und in halbfingerlange Stücke teilt. Dann wird Wasser mit Butter zum Kochen gebracht, die Pastinaken teilweise hineingetan, mit Salz versetzt und weich gekocht, wozu eine Stunde hinreicht. Die Brühe, welche nicht stark einkochen darf, wird ohne Zusatz sämig genug und wird zuletzt mit etwas Muskatnuß gewürzt.

Auch kann man sie nur mit Fleischbrühe und dem darauf befindlichen Fett kochen, ihnen auch des weichlichen Geschmackes wegen einen Zusatz von Zitronensaft geben oder sie wie Teltower Rübchen bereiten

oder auf englische Art fast weich kochen, in einen Ausbackteig (Klare A. Nr. 28, 29) tauchen und ausbacken.

Beilagen: Koteletts jeder Art, Bratwurst, Lamm- und Kalbskeule, Geflügel.

84. **Herbstrüben.** Die gelben Rüben sind am zartesten und besonders wohlschmeckend. Sie werden wie Mairüben nach Belieben mit oder ohne Kartoffeln gekocht.

Beilagen: Jedes geräucherte und gesalzene Fleisch, Hammelfleisch.

Zeit des Kochens 1—$1^1/_2$ Stunde.

85. **Teltower Rüben.** Ein Stück Butter wird auf nicht zu starkem Feuer unter fortwährendem Rühren gelbbraun gemacht, 1 Eßlöffel Zucker hineingetan und abermals eine Weile gerührt; dann gibt man einen Teelöffel Mehl und die gut gereinigten, mit heißem Wasser abgewaschenen Rüben, welche nicht durchgeschnitten sein dürfen, dazu und rührt sie beständig, bis sie bräunlich geworden sind. Hierauf wird gute, kochende Fleischbrühe oder Liebigs Fleischextrakt mit etwas Salz hinzugegeben und der Topf fest zugedeckt, damit die Rüben in kurzer Brühe langsam gar schmoren, was $1^1/_2$— 2 Stunden Zeit erfordert. Die Kartoffeln dazu werden gebraten.

Ottersberger Rüben, welche ihrer größeren Länge wegen einigemal durchgeschnitten werden müssen, werden ebenso bereitet.

Beilagen: Saucissen, geräucherte oder gebratene Zunge, gefüllte Kalbsbrust, Hammelrippchen, Bratwurst, Würstchen von Schweinefleisch, Rauchfleisch, pommersche Gänsebrust.

86. **Kerbelrübchen** oder knolliger Kerbel ist eine wenig bekannte feine Wurzel, die im Dezember und Januar am besten ist. Man setzt die gewaschenen Rübchen mit kaltem Wasser auf, läßt sie einmal aufwallen, befreit sie wie Mandeln von ihrer Schale, bereitet sie wie die Teltower Rübchen und reicht sie mit denselben Beilagen.

87. **Sauerkleerübchen,** auch wohl Glückskleerübchen, heißt ein neues, in Schleswig-Holstein, Thüringen und am Rhein kultiviertes Gemüse mit knolligem Wurzelstock, dessen glasige Knollen man vielfach als Gemüse zuzubereiten beginnt. Man kocht die gut gewaschenen Sauerkleerübchen mit der Schale in halb Milch, halb Wasser mit dem nötigen Salz weich, läßt sie abtropfen und entfernt nun die Schale. Ein helles Buttermehl wird mit Fleischbrühe in leicht fämiger Sauce gekocht und die Knöllchen darin noch eine kurze Zeit gedünstet. Nach Belieben kann man die Sauce auch noch mit einem Eigelb abziehen. Statt einer weißen Mehlschwitze kann man auch eine braune Einbrenne

machen und die Sauce mit feinem Pfeffer und wenig Zitronensaft würzen. — Die Sauerkleerübchen halten sich im Keller lange Zeit und geben ein gutes Wintergemüse das aber nicht jedem Geschmack zusagt.

88. Steckrüben oder Kohlrabi in der Erde braun zu kochen. Die gelben Steckrüben sind die besten. Sie werden in fingerlange dicke Stücke geschnitten, wie Teltower Rüben gekocht, die Kartoffeln dazu gebraten und dieselben Beilagen dazu gegeben.

89. Steckrüben auf gewöhnliche Art. Die Steckrüben werden gewaschen, geschält, wieder gewaschen, in feine Streifchen geschnitten und wenn nötig abgekocht. Dann werden sie mit nicht zu reichlich kochendem Wasser, gutem Nierenfett und Salz weich gekocht, zuletzt einige Stückchen Butter darauf gelegt und 1—2 Eßlöffel süße Sahne nebst einer Kleinigkeit zerrührter Stärke behutsam durchgerührt, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren. Beim Anrichten wird etwas Muskatnuß darüber gerieben. Die Kartoffeln können sowohl gekocht als gebraten dazu gegeben, auch auf dem Gemüse gekocht werden.

Beilagen: Rindfleisch wie Hasen gebraten, Rauchfleisch, warm und kalt, Bratwurst, Röstschnitten, gebratene Leber u. s. w.

90. Knollen-Ziest (Stachys tuberifera), ein neues Gemüse aus Japan, welches von sehr feinem Geschmack ist. Die kleinen Knollen werden nur abgebürstet, um die Erdteilchen zu entfernen (das Abbrühen und dann Abziehen der Haut halte ich bei der Feinheit des Häutchens für unnötig), und dann 10—15 Minuten in siedendem Salzwasser gar gekocht. Man reicht den Ziest mit einer dicken holländischen Sauce, welche man aus Bouillon, einem Teil des Ziestwassers, geschwitztem Mehl, Salz, wenig Pfeffer und mit Zitronensaft bereitet hat und mit Eidotter abzieht. Auch kann man die Knollen mit einer Petersiliensauce, Béchamelsauce oder Krebssouce (siehe Abschnitt R.) geben, oder sie nach dem Abkochen in eine Klare tauchen und ausbacken, oder sie als Salat wie Spargelsalat zubereiten. Als Beilagen dienen: Gebackene Kalbsmilch, Geflügel, Leber, Koteletts, Zunge, Schinken und Rauchfleisch.

91. Schwarzwurzeln oder Skorzoneren. Man reinigt die Wurzeln, indem man einen Eßlöffel Mehl oder etwas süße Milch mit Wasser anrührt und die geschabten Wurzeln bis zum Gebrauch hineinwirft; sie bleiben so behandelt ganz weiß. Man kocht sie nun 5 Minuten in siedendem Salzwasser ab, setzt sie dann mit Fleischbrühe und Butter in einem irdenen Geschirr, da sie in jedem Metallgeschirr ihre weiße Farbe verlieren, aufs Feuer und läßt sie in kurzer Brühe bei späterem Hinzugeben des Salzes, was nicht zuviel sein darf, gar und weich kochen.

¼ Stunde vor dem Anrichten gibt man gestoßenen ungesüßten Zwieback oder gelbgeschwitztes Mehl und nach Belieben Muskatblüte daran. Zuletzt mit gekochten Fleischklößchen vermischt, werden sie neben gekochtem Rindfleisch oder ohne Beilage aufgetragen.

Auch kann man die Schwarzwurzeln in Salzwasser mit etwas Essig weich kochen, und entweder mit einer dicklichen Spargelsauce, Béchamelsauce, Holländischer Sauce versetzen oder aus gelber Mehlschwitze mit Fleischbrühe, etwas Gemüsewasser, Zitronensaft, Muskatblüte und Petersilie eine Sauce kochen und sie in dieser durchstoven.

In England werden die in Salzwasser weichgekochten Skorzoneren mit Butter, geriebenem Parmesankäse und etwas feinem Pfeffer so lange über dem Feuer geschwenkt, bis Butter und Käse zergangen sind, während man sie in Süddeutschland gern in Stücke geschnitten in eine Klare taucht und in Fett schwimmend ausbäckt.

Man garniert die Schwarzwurzeln gern mit Spiegeleiern und reicht als passende Beilage Frikandeaus, farcierte Kalbfleischwurst, junge Hühner, Kalbfleisch-Koteletts, gebratene Zunge, geschmorte Frikandelle und gekochtes Rindfleisch.

92. Endiviengemüse. Die gebleichten Blätter der Endivien gehören zu den feinsten Wintergemüsen. Man schneidet die Strünke ab, entfernt die grünen Blätter und kocht die inneren gelben Blätter in Salzwasser ab, kühlt sie in kaltem Wasser, drückt sie aus und hackt sie fein. Dann stovt man sie in kräftiger Fleischbrühe, die man durch eine helle Mehlschwitze verdickt hat, eine halbe Stunde, würzt das Gemüse mit Muskatnuß, Maggis Speisenwürze schärft es mit wenig Zitronensaft und rührt es nach Belieben mit einigen Eidottern ab. Statt in Fleischbrühe kann man die Endivien auch nur in einer dicken Rahmsauce stoven, oder sie, nachdem sie nach einer der beiden Weisen vorbereitet, durch ein Sieb rühren, mit einem Stück frischer Butter durchziehen und als Püree reichen.

Als Beilagen gibt man Koteletts jeder Art, gebackene Leber, Frikandellen, Kalbsmilch und Hühnerbraten.

93. Rosenkohl (Brüsselerkohl). Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgepflückt, die welken Blätter nebst den harten Knospen am Stiele abgeschnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, diese in möglichst wenig kochendem Wasser und Salz rasch gar abgekocht, mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen, und schnell zugedeckt, damit sie heiß bleiben. Vor dem Anrichten werden sie mit einem Stück Butter, Salz, Muskatnuß und wenig Semmelkrumen auf ein gelindes Feuer gesetzt und wenn sie

erhitzt sind, mehrmals umgeschwenkt. — Auch kann man den Rosenkohl sofort nach dem Abgießen in die erwärmte Schüssel füllen und frische Butter dazwischen und darüber legen.

Zeit des Kochens knapp 1/4 Stunde.

Geräucherte oder gebratene Ochsenzunge, Saucissen, Koteletts, Krusteln nach der Mode, feine Frikandellen, mit Schinken gefüllte Plinsen dienen als Beilage.

94. Wirsing (Savoyenkohl). Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kohl durch, nimmt den Herzstengel und die dicken Blattrippen heraus und schneidet das übrige des Kopfes in kleine Stücke. Man wäscht diese, kocht sie in vollem, kochendem Wasser mit nicht zu vielem Salz bei raschem Feuer gar, übergießt sie auf einem Durchschlag mit kochendem Wasser, drückt sie aus und dünstet sie mit Fleischbrühe, wenig Muskatnuß, einem halben Teelöffel Maggiwürze und etwas Butter.

Auf süddeutsche, sehr wohlschmeckende Art bereitet man den in Salzwasser gar gekochten Wirsing, indem man ihn hackt und in Butter mit einer Prise Pfeffer, zwei Teelöffel voll gewiegtem Schnittlauch, einer Messerspitze Fleischextrakt und wenig Sahne heiß rührt.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: Boeuf blanc, gebratene Ente, Ochsenbraten, Koteletts, Würstchen von Schweinefleisch, eingekochtes Rindfleisch, für den gewöhnlichen Tisch auch ein Stück saftiges Suppenfleisch, am besten kurze Schamrippen.

95. Ente in Wirsing. Der Wirsing wird je nach der Größe der Köpfe in 2—4 Teile geschnitten, die dicken Adern werden ausgelöst, jedoch müssen die Stücke ganz bleiben. Alsdann wird er gewaschen und auf einen Durchschlag getan. Unterdes läßt man eine Ente, die nach D. VII vorgerichtet und etwas gesalzen worden ist, in Butter gelbbraun braten, legt einige Speckscheiben darunter, gibt 2 Tassen Wasser und den Kohl, doch so, daß die Köpfe nicht auseinander fallen, zu der Ente, streut schichtweise etwas Salz dazwischen, deckt den Topf fest zu und läßt beides bei gelindem Feuer etwa 1 1/2—2 Stunden weich dämpfen. Beim Anrichten wird die Ente mitten in die Schüssel gelegt und mit dem Kohl umkränzt.

Wünscht man sie nicht in Wirsing zu kochen, so kann man das Gemüse auch mit dem Bratensaft der gebratenen Ente zubereiten und diese gebraten dazu geben.

96. Roter Kohl oder Kappus. Roter Sommerkohl ist dem Winterkohl vorzuziehen, letzterer hat einen stärkeren Geschmack und

bedarf eines noch einmal so langen Kochens. Beim Vorrichten schneidet man den Kopf in der Mitte durch, entfernt die äußeren gröberen Blätter und stärksten Blattrippen und schabt oder schneidet ihn in feine, möglichst lange Streifchen. Um ihm seine blähende Eigenschaft zu nehmen, kocht man ihn ab, und vermischt ihn nach dem Abtropfen mit so viel Essig, daß er eine glänzend rote Farbe erhält. Dann bringt man Wasser mit Gänse-, Enten- oder Schweinefett, oder halb Nierenfett, halb Butter zum Kochen, fügt einige Weinbeeren, zwei zerschnittene saure Äpfel, mehrere kleine Zwiebeln, etwas Zucker und wenig Salz hinzu und kocht hierin den Kohl — am besten im Bunzlauer Geschirr — weich. Kurz vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl über, fügt noch ein Gläschen Rotwein und, wo es geliebt wird, einige Löffel Johannisbeersaft oder Johannisbeergelee hinzu, dünstet Äpfelviertel auf dem Kohl weich und richtet ihn, mit diesen verziert, zierlich an. — Bei dem auf diese Weise bereiteten Kohl ist ein weiterer Zusatz von Essig nicht nötig, er ist für den feinen Geschmack hinreichend sauer und bekommt weit besser, als hätte er durch Essig einen scharfen säuerlichen Geschmack bekommen. Am besten gibt man kleine gebratene Kartoffeln dazu, doch können bei mangelnder Zeit auch Salzkartoffeln dazu gereicht werden.

Rotkraut wird für Gesellschaftstafeln auf folgende Art angerichtet. Der Rotkohl wird kranzförmig um Johannisbeergelee, das man in die Mitte der Schüssel stürzte, angerichtet und mit einem Kranz von kleinen Blätterteigschnitten umgeben.

Auch weißen Kohl kann man ebenso zubereiten, doch nimmt man dann statt Rotwein Weißwein, und läßt zuletzt die Äpfel fehlen; ebenso wird beim Weißkohl oft ein sauerer Geschmack vorgezogen, den man durch Zusatz von Essig und Zitronensäure erreicht.

Beilagen: Filet, gebratene Ochsenzunge, Frikandellen, Saucissen oder Bratwurst, Rollen, Schweinsbraten, Hasenbraten, Gänsebraten, Ente, Sauerbraten, gefüllte Schweinsrippe.

97. Weißer Kohl (Weißkraut). Nachdem man die äußeren grünen Blätter des Kohlkopfs entfernt hat, schneidet man ihn in der Mitte durch, den Herzstengel und die größeren Rippen heraus und den Kohl in große, zusammenhängende Stücke, welche in reichlichem, stark kochendem Wasser rasch 10, höchstens 15 Minuten offen abgekocht werden; dann legt man ihn auf einen Durchschlag, läßt etwas Wasser und Salz kochen, gibt Brat- oder Nierenfett hinzu, legt den Kohl hinein, auch einige Stückchen Butter darauf und läßt ihn, fest zugedeckt, ganz weich dämpfen. Da Fett und Salz gleichmäßig aufgenommen werden, so bedarf es nicht des Umrührens, und der Kohl kann ohne

weiteres mit dem Schaumlöffel in die Gemüseschüssel gelegt werden. Auf diese Weise gekocht ist der Kohl ein wohlschmeckendes und ansehnliches Gericht. Die Kartoffeln können dazu gegeben, doch für den gewöhnlichen Tisch auch darauf gekocht werden. In letzterem Falle legt man sie, nachdem der Kohl 1/4 Stunde gekocht hat, darauf und verteilt einige Stückchen Butter nebst etwas Salz, anstatt über das Gemüse, über die Kartoffeln. — Auch kann das zum Mittagessen bestimmte Fleisch — besonders passend sind Rind-, Lamm- und mageres Schweinefleisch — vorher eine Stunde in Wasser mit etwas Salz vorgekocht, der Kohl alsdann obenauf gelegt und wie oben weiter gekocht werden.

Beilagen: Gedämpftes Rindfleisch, Suppenfleisch, Frikandellen, Schweinsrippen, Bratwurst u. dgl.

98. **Sogenannter famoser Jägerkohl.** Der weiße Kohl wird wie roter Kohl fein geschabt oder geschnitten und eine dicke, saure Specksauce, mit Pfeffer gewürzt, gekocht, wozu man auf jede Person etwa 30 g dicken Speck und reichlich 1/2 Eßlöffel feines Mehl rechnen kann. Danach setzt man recht klar gewaschene Kartoffeln in einem nicht zu weiten Topf, nicht ganz mit Wasser bedeckt, und etwas Salz aufs Feuer, tut, wenn sie stark kochen, den Kohl gleichmäßig, nach den Seiten etwas höher, darauf, streut das noch fehlende Salz darüber, bedeckt den Kohl mit der Specksauce und kocht ihn, fest verschlossen, bis man glaubt, daß die Kartoffeln weich sein werden. Alsdann sieht man einmal nach, und sollten sie ganz weich sein, aber noch zu reichlich Brühe haben, so läßt man solche bei raschem Feuer offen soviel als nötig verdampfen. Nun wird der Kohl gut umgerührt — der recht gebunden und ganz saftig sein und angenehm nach Essig und Salz, sowie etwas pikant nach Pfeffer schmecken muß — und sogleich mit einer reichlichen Schüssel delikater Bratwurst zur Tafel gebracht.

Anmerkung. Eine Sorte Kartoffeln, welche schwer weich wird, muß zur Hälfte gar gekocht werden, bevor man den Kohl hinzufügt. Auch sei noch bemerkt, daß dies Gericht selten das erste Mal so gut gerät, daß es vollen Beifall verdient.

99. **Weißkraut (weißer Kohl) mit Hammelfleisch auf mecklenburgische Art.** Das Hammelfleisch wird in viereckige Stückchen gehauen, gut gewaschen, mit Salz gehörig geschäumt und, je nachdem es jung oder älter ist, 1 bis 1 1/2 Stunde gekocht. Unterdes werden die Kohlköpfe von den äußeren Blättern und dem Stengel befreit, in vier Teile geschnitten, etwa 1/4 Stunde in kochendem Wasser abgekocht und stark ausgedrückt. Dann belegt man den Topf mit dünnen Speckscheiben, legt darauf eine Lage Kohl, die runde Seite nach unten, darauf einige Stück Fleisch, streut etwas Salz, geschnittene Zwiebeln, Kerbel, ge-

stoßenen Pfeffer und wenig Nelken darüber, legt wieder Kohl und Fleisch darauf und fährt so abwechselnd fort, bis Kohl den Schluß macht. Die vom Bodensatz abgegossene Hammelfleischbrühe wird aufgefüllt und das Gericht etwa 1 Stunde kurz gekocht. Beim Anrichten wird es auf eine Schüssel gestürzt und nach dem Abnehmen des Speckes zur Tafel gegeben.

100. Frankfurter Weißkrautgericht für den täglichen Tisch. Ein feingeschnittener Kopf Weißkraut wird in Salzwasser weich gekocht, abgegossen, mit etwas Schmalz, einer geriebenen Zwiebel, 1 Glas Apfelwein und wenig Zitronensaft durchgedünstet und dann schichtweise mit frischgekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln in eine Steingutform gefüllt. 1/4 *l* saure Sahne wird mit zwei Eigelb verrührt, über das Gericht geschüttet und dieses so lange in einen heißen Ofen gestellt, bis der Guß goldbraun ist. Die Speise wird in der Form mit Frankfurter Würstchen zu Tisch gegeben.

101. Gefüllter Kohlkopf. Man nimmt ziemlich viel große Blätter von weißem Kohl oder Wirsing, und kocht sie 10 Minuten ab, legt alsdann ein sauberes Tellertuch in einen Durchschlag und die Blätter, aus denen man die dicken Rippen geschnitten, ziemlich dick und rund herum hinein, streicht hierüber eine Farce von Rindfleisch (D. III Nr. 63), nimmt dann wieder Kohlblätter und fährt so fort, bis die Form eines großen Kohlkopfes entstanden ist. Dann wird das Tuch mit einem Bindfaden zugebunden und der Kohl in Fleischbrühe oder in schwach gesalzenem Wasser, womit er eben bedeckt sein muß, recht fest zugedeckt und völlig weich gekocht. Beim Anrichten nimmt man ihn behutsam aus dem Tuche, legt ihn auf die Schüssel, gibt von folgender Sauce etwas darüber und reicht die übrige dazu.

Zur Sauce schwitzt man reichlich Butter mit Mehl gelb, rührt Kohlbrühe dazu, würzt sie mit Fleischextrakt, etwas Maggiwürze, Muskatblüte und Zitronenscheiben und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

Dieses Gericht muß volle zwei Stunden kochen und wird nur mit Kartoffeln ohne Beilage gegeben.

102. Gefüllter Kohlkopf auf andere Weise. Einige weiße Kohlköpfe werden von schlechten Blättern gesäubert, abgeblättert, die groben Rippen dabei entfernt und aus dem Herzen die Strünke geschnitten. Darauf wird der Kohl gewaschen und in brausend kochendem Wasser mit wenig Salz nicht ganz weich gekocht. Der abgegossene Kohl wird nach dem Abkühlen lagenweise mit einer guten Schweinefleischfarce, wie sie nachstehend angegeben, in eine Puddingsform gelegt oder weit einfacher in einen engen irdenen Kochtopf, dann aber noch mit einer Tasse Bouillon übergossen, auf der Platte langsam gekocht. Schichtet man ihn in eine Puddingform, so legt man zuerst die größten Blätter hinein,

streicht darauf eine halbfingerdicke Lage Fleischfarce und fährt damit fort, bis die Form beliebig angefüllt ist. Zuletzt kommt Kohl und einige Butterstückchen obenauf. Das Ganze wird ein wenig eingedrückt, die Form fest verschlossen, in kochendes Wasser gestellt und 2 Stunden ununterbrochen gekocht.

Zur Farce braucht man zu einem großen Kohlkopf 600 g gewiegtes Schweinefleisch, 120 g geriebenes Weißbrot, 3 Eier, 2 Löffel saure Sahne, etwas geriebene Zwiebel, sowie Pfeffer, Salz und Muskatnuß.

Die Sauce kann man verschiedentlich zubereiten. Am einfachsten und vorteilhaftesten verwendet man Roastbeef- oder Kalbsbratensaucen mit aufgelöstem Fleischextrakt oder Maggis Speisenwürze, verdickt sie mit geriebener Semmel und versetzt sie mit vorher gar gedünsteten Champignons. Auch kann man nur Butter leicht bräunen und mit Semmel verrühren, oder aus Fleischabfällen und Kohlblättern eine leichte Brühe kochen, mit ihr ein braunes Buttermehl verdünnen und sie nach Gefallen mit Kapern, gewiegten Sardellen oder Champignons würzen und sie zuletzt mit einer Messerspitze Fleischextrakt kräftigen.

Eine gute Abwechselung bilden „kleine Kohlköpfchen", zu denen man die angegebene Farce zu kartoffelgroßen Bällchen formt und sie in ein abgebrühtes großes Weiß- oder Wirsingkohlblatt völlig einhüllt. Diese kleinen Kohlköpfchen werden in Butter und ausgelassenen Speckwürfeln angebraten, mit leichter Fleischbrühe überfüllt und gar geschmort. Ihre Brühe wird mit Mondamin gebunden, mit Maggiwürze und Tomatenbrei im Geschmack gehoben und über die Kohlköpfchen gefüllt.

Reste der Kohlpuddings habe ich nach eigener Erfindung vorteilhaft verwendet, indem ich sie in Scheiben schnitt, in Ei und Reibbrot wendete, in Backfett lichtbraun briet und sie mit brauner Kraftsauce und Kartoffelbällchen zu Tisch gab.

103. Wirsingkohlbombe, Mittelgericht bei Gesellschaftsessen. Die losen äußeren Blätter eines großen festen Kopfes Wirsingkohl werden entfernt, der Kohl dann eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Zu gleicher Zeit kocht man 3 Kalbsmilche und dünstet eine große Gänseleber. Beides schneidet man nebst einer Dose Champignons und einigen frischen Trüffeln in große Würfel, bereitet auch kleine Kalbfleischklößchen, kocht sie in Salzwasser und gibt sie zu den zerschnittenen Sachen. Ein helles Buttermehl wird mit der Kalbsmilchbouillon, dem Champignonwasser und etwas Fleischextrakt zu heller Sauce, die recht dick sein muß, zerkocht — und hierin die Zutaten erhitzt. Der abgetropfte Wirsingkohl wird vom Strunk aus behutsam so viel ausgehöhlt, daß man das Frikassee hineinfüllen

kann, worauf man die Öffnung mit einigen Kohlblättern gut verschließt. Der gefüllte Kohl wird in eine Serviette gebunden, mit kochender Fleischextraktbouillon übergossen und eine gute Stunde gekocht. Man richtet ihn auf einer Schüssel an, überfüllt ihn mit etwas zerlassener Krebsbutter und gibt eine Krebssauce dazu. — Von den ausgehöhlten Kohlblättern, die man weich kocht und wiegt, bereitet man mit Kohlbouillon und braunem Buttermehl eine wohlschmeckende Suppe.

104. Holländischer Kohlkuchen. Man teilt einen Weißkohlkopf in Viertel, befreit ihn von den Blattrippen, kocht ihn weich, kühlt ihn in kaltem Wasser und drückt ihn dann fest aus. Man wiegt ihn fein, dünstet ihn mit 125 g geschabtem Speck, zwei geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie 10 Minuten. Dann weicht man 4 Brötchen in Milch, drückt sie fest aus und rührt sie nebst 6 Eigelb und etwas Muskatnuß unter den abgekühlten Kohl. Der Eiweißschnee wird durchgezogen, die Kohlmasse in eine vorgerichtete Form gefüllt, im Ofen lichtbraun gebacken, gestürzt und mit einer Champignonsauce nebst gerösteten Kartoffeln zu jedem gedämpften dunklen Fleisch gereicht.

105. Grünen oder braunen Kohl ganz zu kochen nach Bremer Art. Ersterer ist weniger starkschmeckend und daher dem braunen vorzuziehen. Wenn der Kohl erfroren ist, wird hierzu nur das Herz mit den nächsten Herzblättern samt den Stengel, soweit sie weich sind, genommen und gut gewaschen. Die übrigen Blätter können alsdann zu kurzem Kohl benutzt werden. Am besten ist es, wenn man den Kohl abends vorher so weit vorbereitet und ihn nachts wieder frieren läßt. In Gegenden, wo der Kohl starkschmeckend ist, was oft an der Sorte, meistens aber am Boden liegt, koche man ihn in reichlichem Wasser rasch 10 Minuten ab. Dann wird etwas kochendes Wasser mit viel Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter aufs Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise hineingegeben, mit dem nötigen Salz (nicht zu viel, denn Kohl wird sehr leicht versalzen), viel kleinen Zwiebeln, fest zugedeckt und langsam gekocht. Der Kohl muß zwar vollständig gar, nicht aber zu weich sein und darf nicht zerrührt werden; gewöhnlich werden 2 Stunden Kochens genügen. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker dazu getan, und beim Anrichten die Brühe, welche kurz eingekocht sein muß, nötigenfalls mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl oder Stärke gebunden.

Man verziert ihn mit gedämpften Kastanien (A. Nr. 46), welche man jedoch auch durchmischen oder in einem Schüsselchen dazu reichen kann. Kleine Kartoffeln werden roh gelblichbraun gebraten und daneben gereicht.

Als Beilagen dienen: Gänsebraten, gefüllte Schweinsrippe, Schweinsbraten, Rauchfleisch, Bratwurst, Koteletts von Schweinefleisch, Bauchspeck.

In Bremen wird der Kohl meistens mit einer Pinkelwurst (aus Rindsnierenfett und Hafergrütze) gekocht, in andern Gegenden wird der Kohl mit ganz fein gestoßener Hafergrütze lagenweis dünn durchstreut aufs Feuer gebracht, um ihn dadurch etwas geschmeidig zu machen.

106. Kurzer oder gehackter brauner Kohl. Hierzu werden alle nicht zu harten Blätter nebst den weichen Stielen nach dem Waschen auf dem Hackbrett recht fein gestoßen und mit Gänsefett oder Schweinefett, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurzer Brühe, worin man anfangs etwas Hafergrütze streut, gar gekocht. Auch kann man geräucherte Mettwurst oder Bauchspeck darin kochen.

107. Geschnittener Kohl auf westfälische Art. Es wird dazu das Herz samt allen grünen Blättern gebraucht, der Kohl tüchtig gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten und 10 Minuten abgekocht, worauf er mit wenig kochendem Wasser, Gänsefett oder halb Butter, halb Schweineschmalz, einigen kleinen Zwiebeln und wenig Salz ganz weich gekocht wird. Zuletzt wird etwas Zucker und wenig zerrührte Stärke hinzugefügt, so daß keine klare Brühe hervortritt. Es können gedämpfte Kastanien und gebratene Kartoffeln dazu gereicht werden. Wird aber eine fette Beilage, z. B. Gänsebraten dazu gegeben, so sind für den Familientisch gekochte Kartoffeln vorzuziehen.

Beilagen und Zeit des Kochens wie bei ganzem Kohl.

---

108. Sauerkraut (eingemachter Kappus, Weißkohl). Dasselbe wird vorsichtig aus dem Fasse genommen, das an den Seiten Befindliche, wenn es nicht die gehörige Farbe haben sollte, entfernt und das Sauerkraut ausgedrückt. Sollte es gar zu viel Säure haben, so gieße man etwas heißes Wasser darauf und drücke es rasch aus; gewässert darf es nicht werden. Ein vorzügliches Fett zu Sauerkraut besteht in Butter- und Schweine- oder Gänseschmalz zu gleichen Teilen. Man läßt das Fett mit Wasser in einem Bunzlauer Kochgeschirr kochen, tut das Sauerkraut nebst einigen Apfelscheiben, auch einer Zwiebel, hinein und läßt es in kurzer Brühe, wenn nötig, mit etwas Salz und Zucker, fest verschlossen rasch kochen. Beim Anrichten werden geriebene Kartoffeln, auch ein Glas leichter Weißwein durchgerührt und Kartoffel- oder nach fränkischer Art Erbsenbrei dazu gegeben.

Wenn das Sauerkraut recht fein geschabt und ohne Salz eingemacht ist (siehe Einmachen), so bedarf es zum Garwerden nur $^3/_4$—1 Stunde, im übrigen gehören wohl $1^1/_2$ Stunde dazu. Sauerkraut von Winterkappus muß etwa 3—4 Stunden kochen.

Zu den üblichen Beilagen gehören folgende: Rebhuhn, Fasan, Gänseleberpastete, Leberklöße, gebratene Leber, gebackener Hecht,

Preßkopf, Spanferkel, Schweinsbraten, Schweinsrippen, geräucherter gekochter Schinken und besonders eingepökelte Schweinsfüße (Berlinisch: „Eisbein").

109. Sauerkraut für den gewöhnlichen Tisch. Dasselbe wird vorab behandelt wie in der vorigen Nummer. Unterdes wird Wasser je nach der Portion mit 1—2 Eßlöffel gutem Rüböl und Schweinefett kalt aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, das Sauerkraut hineingetan und gar gekocht. Das Öl bewirkt ein schnelleres Weichwerden und eine gelbliche Farbe. Wünscht man ein Stückchen Schinken oder durchwachsenen Speck darin zu kochen, was zu empfehlen ist, so darf solches nicht zu salzig und muß zur Hälfte gar geworden sein, ehe das Sauerkraut hinzugetan wird. Auch kann man, wie bei Rübstiel mit Kartoffeln bemerkt, Speckscheiben dazu braten und das flüssige Fett zum Sauerkraut anwenden. Es ist besser, die Kartoffeln allein zu kochen und sie zuletzt durchzurühren, weil die Säure des Sauerkrautes sie etwas hart macht. Sehr gut ist es, je nach Verhältnis der Portion, 1—2 roh geriebene Kartoffeln, wenn das Gemüse völlig gar ist, durchzurühren, es benimmt der Brühe das Wässerige und gibt dem Sauerkraut ein gutes Ansehen. Auch können statt Kartoffeln weiße Bohnen ganz weich gekocht und mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe vor dem Anrichten durchgerührt werden.

Zeit des Kochens wie vorstehend bemerkt.

110. Sauerkraut mit Hecht. Das Kraut wird nach Nr. 108 oder 109 zubereitet, der Hecht gut geschuppt, ausgenommen und gespült, der Kopf davon geschnitten und die Leber in das Maul geklemmt; dann wird er mit etwas Butter, Pfefferkörnern, einigen Nelken und Lorbeerblättern, nebst Salz und so viel kochendem Wasser, daß er bedeckt ist, aufs Feuer gesetzt, der Kopf, nachdem er halbgar ist, auf eine Schüssel gelegt, das übrige weich gekocht und die Gräten gut herausgenommen. Nun wird das Sauerkraut lagenweise mit dem Hechtfleisch in einer Schüssel etwas erhöht angerichtet, mit einigen Löffeln guter Sahne und 1—2 geschlagenen Eiern übergossen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Kopf des Hechtes mit der Leber in die Mitte der Erhöhung gesetzt und das Ganze im Ofen etwa $^1/_2$ Stunde gelb gebacken. Damit der Kopf unversehrt bleibe, lege man während des Backens ein mit Butter bestrichenes Papier darüber.

Man kann zu diesem Gerichte auch Krebse anwenden. Die Schalen der Rümpfe derselben werden mit Krebsfarce gefüllt, in gesalzenem Wasser oder in der Fischbrühe gekocht und nebst den Krebsschwänzen zur Randverzierung der Schüssel benutzt, wodurch diese ein hübsches Ansehen erhält und dies Gericht, welches man ohne Beilage gibt, verfeinert wird.

111. Sauerkraut mit Austern-Ragout und Rheinwein. Der eingemachte Kohl wird gut ausgedrückt, mit $^1/_2$ kg ungesalzener Butter

auf $1^1/_2$ kg Kohl in kochendem Wasser 3 Stunden gekocht, dann mit 1 Flasche Rheinwein fast trocken eingeschmort und in einer Schüssel kranzförmig angerichtet. In der Mitte legt man Austern-Ragout wie folgt: Nachdem man $^1/_2$ Eßlöffel voll feines Mehl in frischer Butter geschwitzt hat, kocht man mit kräftiger Bouillon eine sämige Sauce davon, würzt sie mit Salz, Zitronensaft und etwas Muskatnuß und rührt sie mit 2 Eidottern ab. In dieser Sauce schwenkt man 2 Dutzend von den Bärten gereinigte Austern, bis sie steif sind, läßt sie aber nicht kochen, gibt auch das Austernwasser durch ein feines Sieb hinzu und das Gericht alsdann sofort zur Tafel.

112. Sauerkraut mit Fasan und Austern. Der Fasan wird wie zum Braten vorbereitet. Dann drückt man etwa 1 kg Sauerkraut leicht aus (sollte es zu sauer sein, so muß man es waschen), tut es in eine weißkochende Kasserolle, gießt halb Weißwein und halb Wasser darüber, daß der Kohl bedeckt ist, gibt ein gut Stück Schweineschmalz und eine geriebene Zwiebel dazu und läßt es eine Stunde langsam kochen. Nun legt man den Fasan hinein und läßt ihn eine Stunde mit schmoren; wenn er weich ist, nimmt man ihn heraus und bindet das Sauerkraut mit etwas Bechamel. Diese Sauce bereitet man am einfachsten, indem man $^1/_2$ Eßlöffel feines Mehl in 50 g frischer Butter mit 2 in Scheiben geschnittenen weißen Zwiebeln schwitzt, mit $^1/_4$ *l* weißer Fleischbrühe glatt rührt und $^1/_2$ Stunde langsam kochen läßt. Dann rührt man ebensoviel süßen Rahm hinzu, läßt die Sauce aufkochen, bindet sie durch zwei Eidotter und reibt sie durch ein feines Sieb. Gewürzt wird sie mit dem nötigen Salz und etwas Zitronensaft.

40—50 Austern befreit man von den Bärten, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreut jede Auster mit Salz und Pfeffer, wälzt sie erst in Mehl und paniert sie mit Ei und Semmel; dann werden sie kurz vor dem Anrichten in heißem Schmalz oder klarer Butter rasch hellbraun gebacken. Hierauf schneidet man den Fasan in Stücke, garniert ihn ringsum mit dem Sauerkraut und belegt den Rand mit den Austern.

Will man die Austern dazu auf eine andere Art geben, so befreit man sie von den Bärten, tut sie in ein Geschirr und läßt sie heiß werden, jedoch nicht kochen; man gibt die Flüssigkeit von den Austern zu dem Sauerkraut und bindet die Austern mit etwas Bechamel und einigen Tropfen Zitronensaft. Man richtet alsdann in der Mitte des Sauerkrauts die Austern an und am Rande den Fasan.

113. In Salz eingemachte Erbsen zu kochen. Sind die Erbsen aus dem Salz genommen, so werden sie mit kochendem Wasser bedeckt, welches nach einer halben Stunde abgegossen wird. Dies geschieht drei-

mal. Besser noch entwässert man alle Salzgemüse vor dem Kochen 6 Stunden im „Osmose-(Entsalzungs-)Apparat.“*) Dann werden sie mit kleinwürfelig geschnittenen gelben Wurzeln (Möhren) in kochendes Wasser gegeben und ein Stück Butter hinzugetan. Darin läßt man sie weich kochen, was etwa 1—1½ Stunde Zeit erfordert. Ist dies geschehen, so rührt man einen ganz fein gestoßenen Zwieback, Zucker und kleingehackte Petersilie durch und richtet sie sofort an.

114. In Salz eingemachte Großebohnen (Dickebohnen) wie frische zu kochen. Die Großebohnen werden früh morgens abgespült und mit Wasser bedeckt, welches man mehrmals erneuert. Dann kocht man sie wie frische Bohnen in einem nicht glasierten Topfe ab, gießt aber, wenn sie etwas gekocht haben, reichlich kochende Milch hinzu, wodurch sie besonders weiß bleiben; doch muß man sorgen, daß sie rasch und ununterbrochen weich kochen. Danach werden sie gleichfalls wie frische Bohnen behandelt und sind kaum von diesen zu unterscheiden.

Zeit des Kochens und Beilagen wie bei frischen Großebohnen.

115. Eingemachte Endivien werden nach dem Wässern und Abkochen wie Endiviengemüse Nr. 92 bereitet und mit denselben Beilagen gereicht.

116. Eingemachte Schneidebohnen werden fast weich abgekocht, dann erst wiederholt gewässert, damit das Salz rein herauszieht, und auf einen Durchschlag geschüttet. Besser verwendet man den Osmose-Apparat. Dann läßt man die Bohnen mit Wasser, halb Nierenfett, halb Schweineschmalz in kurzer Brühe weich kochen und salzt sie soviel wie nötig. Alsdann werden recht weich gekochte weiße Bohnen mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe dazu gegeben und durchgerührt, oder die grünen Bohnen werden kranzförmig in der Schüssel angerichtet und die weißen Bohnen in der Mitte. Auch kann man statt der weißen Bohnen einige kleine Kartoffeln, vorher abgekocht, auf dem Gemüse weich kochen und eine roh geriebene Kartoffel, wie bei Sauerkraut, durchrühren.

Zeit des Kochens je nach der Qualität 1—2 Stunden.

---

*) Dieser einfache und sinnreiche Apparat, der vom Chemiker Dr. Meyer in Braunschweig erfunden ist, besteht aus zwei durchlöcherten Rahmen, die ineinander gestellt werden und die durch Pergamentpapier und ein weitmaschiges Tuch eine Zwischenwand erhalten, so daß man einen dichten Topf aus Papier erhält, dem die beiden Rahmen Festigkeit verleihen. Die Sachen, die man entsalzen will, werden in dem Apparat mit kaltem Wasser bedeckt und dieser Apparat in ein passendes Gefäß mit so viel Wasser gestellt, daß dieses Wasser mit dem im Entsalzungsapparat befindlichen gleiche Höhe hat. Nach 6 bis 8 Stunden ist das überflüssige Salz durch das Pergamentpapier in das Wasser des äußeren Gefäßes gezogen. Die entsalzenen Gemüse oder Fleischstücke werden in der Flüssigkeit, die sie im Apparate bedeckte, gekocht.

Hierzu gibt man Rauchfleisch, gekochten Schinken oder geräucherten gekochten Schweinskopf, Bratwurst, Schweinskoteletts, geräucherte Zunge, gut gewässerte Heringe. Eine geräucherte Mettwurst, die man 1 Stunde mit auf den Bohnen kochen läßt, ist gleichfalls eine sehr gute Beilage, doch darf sie nicht scharf gesalzen und gewürzt sein, ebenso frisches gekochtes Rindfleisch.

117. Eingemachte Salatbohnen werden abgekocht und gewässert und wie frische Salatbohnen durchgestovt, oder trocken abgegossen und in eine dicke Eiersauce gegeben.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

118. Eingemachter Rübstiel (Stielmus). Er wird nach dem Abkochen und Wässern, wie in Nr. 1 bemerkt worden, wie frischer Rübstiel mit Kartoffeln gekocht.

119. Getrocknete Prinzeß-Böhnchen. Die nicht zu stark getrockneten Böhnchen setzt man, mit heißem Wasser gewaschen, ohne sie über Nacht einzuweichen, mit weichem kochenden Wasser aufs Feuer und läßt sie ½ Stunde kochen. Dann gießt man das Wasser davon ab und so viel kochendes hinzu, daß es wenigstens eine Handbreit darüber steht, und läßt die Bohnen gut zugedeckt unter stetem Kochen und nochmaligem Wechseln des Wassers weich werden, was auf diese Weise nur 1½ Stunde Zeit erfordert. Vor der letzten halben Stunde des Kochens gibt man das nötige Salz hinzu. Man schüttet sie auf einen Durchschlag und schmort sie wie frische Salatbohnen oder gibt eine saure Eiersauce dazu. In Ermangelung des weichen Wassers gibt man ein wenig Natrium ins erste Abkochewasser, ehe die Bohnen hinein kommen.

Beilage wie bei frischen Bohnen.

120. Getrocknete Schneidebohnen. Diese werden in kaltem weichen Wasser mehrere Stunden eingeweicht, mit heißem Wasser gewaschen und mit siedendem Wasser aufs Feuer gesetzt. Nachdem sie ½ Stunde gekocht haben, werden sie abgegossen, nochmals ½ Stunde lang gekocht, dann mit kochendem Wasser, Butter oder Fett weich gekocht. Man fügt später Salz, etwas Stärke oder Kartoffelmehl und gehackte Petersilie hinzu und richtet sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an. Auch kann man vor dem völligen Weichwerden der Bohnen einige Kartoffeln darauf weich kochen.

Beilagen: Rauch- oder Pökelfleisch, Bratwurst, Schinken, Koteletts, gewässerte Heringe.

121. Getrocknete gelbe Erbsen oder Erbsenbrei. Man richtet sich bei der Behandlung der Erbsen ganz nach der Erbsensuppe und läßt sie im übrigen nach dem Abgießen in kurzer Brühe mit dem gehörigen

Fett kurz einkochen, gibt Salz hinzu, rührt sie durch einen Durchschlag, läßt sie wieder zum Kochen kommen, richtet sie in einer Schüssel etwas erhöht glatt gestrichen an, bedeckt sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln und steckt gebratene Weißbrotstreifchen ringsherum.

Zeit des Kochens 2 Stunden.

Beilage: Gesalzenes Schweinefleisch aller Art und gewässerte Heringe.

122. Getrocknete graue Erbsen (sogenannte alte Weiber). Diese Erbsensorte wird von vielen Herren vorzugsweise gern gegessen. Gut ist es, sie vor dem Gebrauch über Nacht in weichem Wasser einzuweichen. Doch werden sie auch sehr weich, wenn man beim Abkochen ein ganz kleines Stückchen Soda ins Wasser wirft. Nach einer halben Stunde Kochens wird das Wasser gewechselt, nach dem Weichwerden der Erbsen abgegossen und diese mit einer guten säuerlichen Specksauce nebst Kartoffeln und beliebiger Beilage aufgetragen.

Manche Herren essen vorzugsweise gern Sauerbraten dazu.

123. Weiße Bohnen. Sie werden wie Erbsen weich gekocht, jedoch zweimal abgegossen, nicht aber durch ein Sieb gerührt. Nach dem zweiten Abkochen wird gutes Fett und vor dem Anrichten Salz und etwas Essig durchgerührt. Die Bohnen dürfen nicht zu trocken gekocht sein, eigentlich werden sie mit dem Löffel gegessen.

Oder man fügt beim Kochen weder Fett noch Essig hinzu, gießt die Bohnen ab und gibt eine Speck- oder Zwiebelsauce oder Butter und Essig dazu.

Vorzüglich im Geschmack sind die Bohnen auch, wenn man sie mit einer Krebssauce schmort.

Beilage: Gekochter Schinken, gebratenes oder geschmortes Rindfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Schweinsröllchen, saure Rollen, Kalbskopfsülze.

124. Linsen. Dieselben werden wie Erbsen behandelt, abgekocht, dann abgegossen, angerichtet und eine Zwiebelsauce darüber gegeben.

Oder man läßt die Linsen nach dem Abkochen mit einem Stückchen Speck und einigen Zwiebeln weich werden und rührt zuletzt etwas Mehl und Essig an die nicht kurz eingekochte Brühe.

Zeit des Kochens wie bei Erbsen und Bohnen.

125. Linsen auf mecklenburgische Art. Nachdem die Linsen gut verlesen und gewaschen sind, werden sie völlig weich gekocht. Dann wird das Wasser ganz abgegossen, Fleischbrühe nebst geschnittenem Porree und Sellerie an die Linsen getan, diese noch eine gute Weile gekocht und mit in reichlichem Fett geschwitzten Mehl sämig gemacht.

Oder es werden die Linsen nach einer Stunde Kochens abgegossen und mit frischem Wasser recht weich gekocht. Dann schneidet man ein Stück Speck mit reichlich Zwiebeln in Scheiben, brät dies in Butter so lange, bis es schaumig wird, macht darin nach Verhältnis der Portion 1, 2 bis 3 Löffel Mehl blaßgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt Essig, Salz und Pfeffer hinzu, schüttet es zu den Linsen und läßt diese damit durchkochen.

---

126. Artischocken für Kranke. Die vorbereiteten Artischocken zerschneidet man, kocht sie in Salzwasser weich, reibt sie durch ein Sieb und vermischt den Brei mit frischer Butter, geriebener Semmel und einigen mit süßer Sahne verquirlten Eigelb. Auf dieselbe Weise kann man auch ein Blumenkohlpüree für Kranke herstellen. — Auch Artischockenböden, die man gewöhnlich eingemacht kauft, geben ein gutes Krankengemüse. Man schneidet die Böden in feine Scheiben, schmort sie in leichter Bouillon oder Weißwein mit etwas Butter etwa zehn Minuten, verdickt die Sauce dann mit geriebener Semmel, schmeckt nach dem Salz und quirlt die Sauce mit einigen Eigelb ab.

127. Wurzel- und Erbsenbrei für Kranke. Die jungen Wurzeln werden geputzt, gewaschen und entweder in Salzwasser oder Bouillon und geriebener Semmel weichgekocht. Man reibt sie durch ein Sieb, verrührt den Brei mit Butter, etwas süßer Sahne, wenig Zucker und gewiegter Petersilie, und fügt noch etwas Fleischextrakt hinzu, falls man sie nicht in Fleischbrühe kochte. Auf dieselbe Weise kocht man auch von den jungen Erbsen ein Püree, welches man oft noch mit einigen Eidottern abrührt.

128. Weißer Bohnenbrei für Genesende (nur bei vorher gegebener ärztlicher Erlaubnis zu reichen). Man weicht weiße Bohnen über Nacht ein, kocht sie langsam in weichem Wasser gar und reibt sie durch ein Sieb. Inzwischen wiegt man das Fleisch einiger gekochter Krebse fein, vermischt dies mit dem Bohnenbrei, fügt etwas Krebsbutter und 1 Tasse Bouillon hinzu und kocht dies miteinander durch. Man rührt den Brei mit einigen in Sahne verquirlten Eigelb ab und reicht dies Bohnenpüree, das einen sehr feinen Geschmack hat, zu gewiegten Koteletten oder gebratenem Geflügel.

Von den Gemüsen sind sehr viele **für Kranke** passend, unter anderem Nr. 2, 3, 10, 13, 14, 19, 20, 21, 22, 29, 43, 45, 65 und 91, doch beachte man, daß alle scharfen Gewürze fortgelassen werden müssen.

II. Kartoffelspeisen.

1. Kartoffeln zu kochen. Auf das Kochen der Kartoffeln wird oft gar zu wenig Sorgfalt verwendet, und doch ist eine schmackhafte Kartoffelspeise manchem lieber als ein feines Gericht. Jedenfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom sauberen Schälen (sparsamen Hausfrauen seien die „Kartoffelschälmesser" empfohlen, welche von $^1/_2$ kg Kartoffeln nur circa 100 g abschälen, während gewöhnliche Messer noch halbmal soviel und mehr abschälen), reinem Waschen und zugleich vom guten Kochen ab. Es müssen Kartoffeln von mittlerer und gleicher Größe ausgesucht, vor dem Schälen gewaschen, während des Schälens sogleich ins Wasser gelegt, danach einigemal, und zwar zwischen den Händen, tüchtig gewaschen, abgespült und bis zum Gebrauch, mit frischem Wasser bedeckt, hingestellt werden. Alsdann schüttet man sie auf einen Durchschlag, klares Wasser darüber und bringt sie in einem nicht zu kleinen und nur zum Kartoffelkochen bestimmten Topfe, mit kaltem Wasser bedeckt und dem nötigen Salz (10 g auf 1 *l* Wasser) aufs Feuer; zu bemerken ist noch, daß neue Kartoffeln mehr Salz erfordern als alte. Auch versäume man das Abschäumen nicht und koche die Kartoffeln zugedeckt weder übermäßig stark, noch zu langsam gar. Um das Garsein zu erproben, tut man wohl, sie einigemal zu versuchen; lassen sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen, so sind sie gut; zerfallen dürfen sie nicht, noch viel weniger ungar auf den Tisch gebracht werden. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser zurückbleibt. Man stellt danach den Topf wieder einige Minuten aufs Feuer, nimmt den Deckel ab, schwenkt die Kartoffeln, damit die wässerigen Teile verdampfen, und läßt sie offen stehen auf der Herdplatte. Besser aber ist es, sie sofort nach dem Verdampfen in einer erwärmten Schüssel bedeckt zur Tafel zu bringen, denn keine Speise verliert durch Stehen so sehr ihren guten Geschmack wie Kartoffeln.

Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen etwa 15—20 Minuten, die Kochzeit steigt bis zum April, wo man bis $^3/_4$ Stunde rechnen kann. Vom Frühling bis zur Zeit der neuen Kartoffeln tut man gut, die alten Kartoffeln, die in dem Zeitraum immer mehr vom Wohlgeschmack einbüßen, wie gewöhnlich halbgar zu kochen, das Wasser ab- und frisches kochendes Wasser zuzugießen und sie darin mit dem nötigen Salz gar zu kochen, sie werden auf diese Weise bedeutend im Geschmack verbessert.

Die in leichtem Sandboden gezogenen Kartoffeln sind die wohlschmeckendsten.

Anmerkung. Manche Männer behaupten, Kartoffeln seien am schmackhaftesten in Dampf gekocht. Ich bin der Ansicht nicht, da sie während des Kochens im Wasser Bestandteile absetzen, die dem Wohlgeschmack nicht förderlich sind. Man versuche nur das Wasser, worin die Kartoffeln gekocht sind, und man wird sich von der Richtigkeit überzeugen.

2. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen. Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gekocht, so wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln, Speck oder Petersilie oder eine säuerliche Milchsauce, auch wohl eine Béchamelsauce, Haushofmeistersauce und Sardellensauce nach Abschnitt R. darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht, oder es wird die Sauce dazu gegeben. — Es passen dazu Rollen, Röstschnitten, Wurst, Frikandellen, Gar, gebratene Leber, Sauerbraten, Preßkopf, Sülze, Panhas, Hacksel, Nierenschnitten, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, kurz, was man hat.

3. Herings-Kartoffeln. Die Kartoffeln werden in der Schale mit Salz gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, jedoch so heiß als möglich gehalten. Unterdes läßt man einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, wenig Essig, einige Lorbeerblätter, und wenn dies kocht, zuerst die Kartoffelscheiben, zuletzt die ausgegräteten kleingeschnittenen Heringe. Sind diese durchgekocht und recht heiß, so wird etwas Sahne durchgerührt. Es muß dies Gericht recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie das bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

4. Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt auf holländische Art. Man nimmt dazu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lagenweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt soviel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind, und läßt sie fest zugedeckt weich kochen. Nach Belieben kann man auch etwas Essig dazu geben.

Zeit des Kochens 3/4 Stunde.

Beilagen wie zu Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

5. Feine Petersilienkartoffeln zu gekochtem Fisch. Feine kleine Salatkartoffeln werden geschält, in Salzwasser rasch gar gekocht, ohne daß sie zerfallen. Nachdem das Wasser rein abgegossen ist, schwenkt

man die Kartoffeln mit reichlich frischer Butter und feingehackter Petersilie auf der Herdplatte in offenem Topfe und richtet sie gleich an. — Einfachere Petersilienkartoffeln bereitet man, wenn man die gekochten Kartoffeln stampft, ein Eidick Butter, 2 Löffel gehackte Petersilie und so viel kochendes Wasser zurührt, bis man einen Brei in Beschaffenheit von Kartoffelbrei erhält. Diese Kartoffeln eignen sich besonders als Zugabe zu jeglichen Gemüsen, die man mit rohem Schinken serviert.

6. Saure Kartoffeln mit Lorbeer. Feingewürfelten Speck läßt man langsam ausbraten, oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin reichlich feingeschnittene Zwiebeln gelb, rührt Wasser, Salz und wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln mit einigen Lorbeerblättern darin weich. Vor dem Anrichten entfernt man die Lorbeerblätter und gibt den Kartoffeln einen Geschmack von Essig, und rührt, falls sie nicht sämig gekocht sind, etwas geschwitztes Mehl hinzu. Auch diese Kartoffelspeise muß schlank gekocht werden. — Beilagen wie im Vorhergehenden.

7. Eingekrustete Kartoffeln. Kartoffeln von mittlerer und gleicher Größe werden tüchtig gewaschen, in der Schale mit dem nötigen Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, abgezogen, in dicke Scheiben geschnitten, in geschlagenes Ei getunkt und gehörig in geriebenem Weißbrot oder gestoßenem Zwieback gewälzt. Dann macht man reichlich feines Brat- oder auch Nierenfett mit etwas Butter in einer sauberen Küchenpfanne heiß, legt die Kartoffelscheiben nebeneinander hinein, brät sie in offener Pfanne, bei nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten gelbbraun und richtet sie dann rasch an.

Sie sind eine feine Beilage zu Spinat, Rosenkohl, rotem Kohl, sowie auch zu verschiedenen Fleischspeisen.

8. Gebratene Kartoffeln. Ganz kleine, recht runde Kartoffeln von gleicher Größe werden geschält, gut gewaschen, in Wasser und Salz nur zur Hälfte gar gekocht und trocken abgegossen. Dann macht man sofort Butter und gutes Fett oder ausgelassenen guten Speck in einer oder zwei Pfannen, die vorher mit Salz gehörig ausgescheuert worden, auf mäßigem Feuer heiß, legt die dampfenden Kartoffeln nebeneinander hinein, deckt die Pfanne fest zu, wendet die Kartoffeln, wenn die untere Seite gelb geworden, um, und deckt sie so lange wieder zu, bis sie ganz weich sind, wo sie alsdann in offener Pfanne ringsum dunkelgelb, doch nicht brenzlig gemacht werden dürfen. Um die Kartoffeln glatt und ansehnlich zur Tafel zu bringen, darf man sie während des Bratens nicht mit einer Gabel umrühren und zerbröckeln; das Umwenden geschieht am besten mit einem Pfannenmesser. Durch Überstreuen von Zucker beim Braten erhalten die Kartoffeln Glanz.

Sollten aus Versehen die Kartoffeln statt halbgar weich gekocht sein, so lege man nur die ganzen, ja nicht die zerkochten Kartoffeln in die gelb gewordene Butter und brate sie rasch in offener Pfanne gelb.

Wünscht man in der Schale gekochte Kartoffeln zu braten, die indes längst nicht so milde und wohlschmeckend sind, so werden diese in Wasser und Salz gar gekocht, heiß abgezogen und möglichst heiß in offener Pfanne bei öfterem Umrühren dunkelgelb gemacht.

Gekochte und übrig gebliebene Kartoffeln können auch in Scheiben geschnitten und so gebraten werden. Durch Zufügen und Mitbraten von einem Drittel säuerlicher zerteilter Äpfel kann man dann weitere Abänderungen herstellen, oder man kann mit den Kartoffelscheiben zuletzt ein Rührei vermischen, das man aus 2—3 mit Milch verquirlten Eiern hergestellt hat, auch nur einige Löffel dicker saurer Sahne und etwas geriebenen Parmesankäse zuletzt mit den gebratenen Kartoffeln vermengen.

Roh gebratene Kartoffeln sind feiner und wohlschmeckender als alle andern. Man wählt dazu ebenfalls kleine recht runde Kartoffeln von gleicher Größe, die man wäscht und trocken ablaufen läßt, oder man schneidet größere Kartoffeln in Scheiben und brät sie in offener Pfanne in gelbgebratener Butter oder ausgelassenem Speck ringsum braun, bestreut sie mit feinem Salz, gießt auch etwas Wasser darüber, bedeckt die Pfanne oder den Topf und läßt sie unter öfterem Umschütteln gar werden, um sie sogleich auf den Tisch zu bringen.

Man kann auch die rohen Kartoffeln in messerrückendicke Scheiben, Dreiecke, Kreise oder andere beliebige Formen schneiden, oder sie auf eigens dazu bestimmten Reibeisen mit länglichen Löchern lockenartig reiben, bevor man sie in Backfett schwimmend ausbäckt. Sie müssen vor dem Backen gut getrocknet werden, da sie sonst keine bräunliche Farbe annehmen. Diese Kartoffeln bilden eine hübsche Verzierung zu Fleischspeisen oder zu Gemüsepüree.

Sehr hübsch und besonders für Gesellschaftsmahle passend sind die Kartoffelschlangen aus rohen Kartoffeln. Man schält dazu große Kartoffeln, bohrt sie mit dem Schlangenbohrer aus und bäckt sie in Backfett goldbraun. Beim Anrichten bestreut man sie mit feinem Salz.

9. **Anna-Kartoffeln,** sehr fein zur Garnierung von Fleischspeisen. Man reibt soviel rohe große geschälte Kartoffeln, daß man einen flachen Teller voll roher Kartoffelmasse erhält, die man gut auspreßt. Die Masse wird mit 100 g Butter und etwas Salz auf gelindem Feuer zu einem Kloß gerührt, der sich vom Boden des Topfes löst. Man läßt die Masse abkühlen, vermischt sie mit 4 Eigelb und wenig geriebener Muskatnuß und formt wallnußgroße Kugeln von ihr. Man dreht diese

erst in mit gehacktem Schnittlauch versetzter zerlassener Butter, dann in geriebenem Parmesankäse, darauf in zerquirltem Ei und endlich in geriebener Semmel. Diese Kartoffelkugeln werden in Backfett goldbraun gebacken.

10. Kartoffelmus. Die Kartoffeln werden mit Wasser gar gekocht, rein abgegossen, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt; dann mit Milch, oder halb Milch, halb kochendem Wasser soviel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, mit Salz und Butter durchgekocht, glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder feingestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback oder brauner Butter, oder feingewürfeltem, gelb gebratenem Speck dick bestrichen. Kartoffelmus läßt sich auf die mannigfaltigste Weise verändern, statt Milch kann man in Landhaushaltungen auch Buttermilch nehmen oder, um es kräftiger schmeckend zu machen, Fleischbrühe. Außerdem hat sich mir ein Zusatz von „Aleuronat" (Pflanzeneiweiß) gerade zu Kartoffelmus oder anderen Kartoffelgerichten als ganz vortrefflich erwiesen, endlich sind auch einige Tropfen Maggiwürze trefflich.

Ein gebackenes Kartoffelmus, welches vor dem Einfüllen in die Form außer mit Milch und Butter auch noch mit einigen Eidottern vermischt und oben mit dem steifen mit etwas geriebenem Parmesankäse vermengten Eiweißschnee bedeckt ist, bildet eine wohlschmeckende Beigabe zu allen Braten.

Es paßt aufgewärmter Braten und jedes säuerlich gekochte Fleisch dazu, vorzüglich auch Preßkopf, Sülze, saure Rollen. Zugleich ist Kartoffelmus ein angenehmes Gericht zu Sauerkraut.

11. Kartoffelschnee, besonders für Kranke passend. Es gehört dazu eine recht mehlige weiße Kartoffel, welche beim Kochen nicht zerfällt, aber ganz weich werden muß. Nach dem Abgießen des Salzwassers reibt man eine nach der anderen durch einen reinen, vorher gut erwärmten Durchschlag so rasch wie möglich in eine heißgemachte Porzellanschale, worin der Kartoffelschnee sofort auf den Tisch gebracht werden muß. Das Durchreiben muß auch auf der heißen Herdplatte geschehen.

12. Kartoffeln mit Buttermilch. Man gibt zu den weichgekochten Kartoffeln Buttermilch hinzu und läßt sie mit feingewürfeltem, gelb gebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo sie nicht zerkochen, kann etwas Mehl, mit Buttermilch angerührt, hinzugefügt werden. — Oder die Kartoffeln werden in der Schale weich gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Zugleich

wird Speck ausgebraten oder Fett heiß gemacht, Mehl darin gelb geschwitzt, dieses mit Buttermilch zu einer dicklichen und reichlichen Sauce gerührt, gesalzen und die Kartoffeln eine gute Weile darin durchgekocht.

13. **Kartoffelspatzen,** als Beilage zu Schmor- und Hammelbraten empfehlenswert. Am Tage vor dem Gebrauch kocht man mehlige Kartoffeln in der Schale, schält sie und reibt sie am folgenden Tage auf dem Reibeisen. Ein gehäufter Teller von der geriebenen Kartoffelmasse wird mit einem halben Teller voll feinen weißen Semmelkrumen, vier ganzen Eiern, 100 g zerlassener Butter, etwas Sahne, Salz und wenig geriebener Muskatnuß zu einem nicht zu festen Teig verrührt. Man sticht davon mit einem Eßlöffel eßlöffelgroße Klöße, kocht sie in siedendem Salzwasser gar und legt sie kranzförmig um den Braten. Sie werden zuletzt mit in Butter gerösteten Semmelkrumen bestreut.

14. **Curry-Kartoffeln.** Curry-Pulver ist aus vielen starken Gewürzen zusammengesetzt und in Delikatessen-Handlungen und Apotheken zu haben. Da es in Indien bei der Zubereitung von Fleischspeisen viel gebraucht wird, ist es auch in England sehr beliebt geworden.

Gekochte kleine Kartoffeln schwenkt man mit viel frischer Butter und 1 Eßlöffel oder mehr Curry-Pulver mehrmals um, läßt sie nicht lange auf der heißen Herdplatte stehen, sondern bringt sie bald auf den Tisch. Die Kartoffeln sind zu allen Kohlarten und gebratenem Fleisch passend.

15. **Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst.** Die Bratwurst wird in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, aus der Pfanne genommen, ein Löffel Mehl in das Fett gerührt, danach gute Fleischbrühe, etwas Bratensatz, Salz und Pfeffer hinzugefügt.

Dann gibt man die vorher in der Schale gekochten, heiß in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durchschmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrot bestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darüber hin und gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht in einem Ofen etwa 3/4 Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

16. **Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Äpfel zusammen gebraten.** Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe, zur Hälfte mit Wasser bedeckt, und etwas Salz auf

nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch 1—1¼ Stunde mäßig kochen und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf und zwar die offene Stelle nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfeln, gibt eine Tasse Wasser hinein, deckt die Pfanne wieder zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Äpfeln in eine tiefe Schüssel und garniert sie mit den Kartoffeln. Dies Gericht ist am besten im Bratofen zu bereiten.

17. Schinken-Kartoffeln. Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt es mit wenig Wasser aufs Feuer, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man mit dem Schinken auch einen Hering klein hacken. Unterdes hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflaufform oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis letztere mit Butter den Schluß machen. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird unter Berücksichtigung des gesalzenen Schinkens beim Einschichten das fehlende durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinwürfelig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut angewandt werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt, und wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber verteilt und etwas gestoßener Zwieback darauf gestreut: für 4 Personen 3—4 Eier, gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch, Muskatnuß und etwas Salz.

Statt des Schinkens kann man gewässerte kleingeschnittene gute Heringe nehmen, reichlicher Butter anwenden und dann den Guß fehlen lassen. Man reicht diese Kartoffeln als „Prinzeßkartoffeln" zu gekochtem Hammel- oder Rindfleisch.

Man läßt die Form etwa ¾ Stunde im Ofen.

18. Kartoffelberg von Überresten. Reste von mehligen Salzkartoffeln sowie allerhand kleine Fleischreste benutzt man zu diesem Gericht. Von den Fleischresten bereitet man nach D. Nr. 64 ein braunes Ragout, welches mit Champignonpulver oder Soja sowie gern auch mit etwas Sardellenbutter gewürzt wird und sehr dick gehalten

sein muß. Die Kartoffeln reibt man indessen, rührt die Kartoffelmasse mit etwas Butter, einigen Eiern und einigen Löffeln Fleischbrühe über dem Feuer heiß und würzt sie mit etwas weißem Pfeffer. Man streicht nun die Kartoffeln bergförmig auf eine butterbestrichene Schüssel, nimmt aus der Mitte dann behutsam soviel wieder heraus, daß eine tiefe Öffnung für das Ragout entsteht, legt das Herausgenommene als Deckel über dieses, bestreicht den Berg mit Ei, bestreut ihn mit Käse und bäckt ihn goldbraun.

19. Spionskopf. Unter ein nach Nr. 10 gekochtes Kartoffelmus mischt man einen Teller voll würflig geschnittenen gekochten Schinken. Zu gleicher Zeit bereitet man ein helles Buttermehl aus 60 g Butter und 50 g Mehl, verkocht dies mit $^1/_2$ Liter guter Fleischbrühe zu recht sämiger Sauce und würzt diese mit feinem Pfeffer und reichlich gehackter Petersilie. Das Kartoffelmus wird bergförmig angerichtet, mit der Sauce überfüllt und mit einem Kranz halbierter, pflaumweich gekochter Eier umgeben.

20. Labskaus (Seemannsgericht. Originalrezept). Man kocht ein Stück nicht zu fettes Rinderpökelfleisch oder auch halb Schinken, halb Pökelfleisch weich und wiegt es dann gröblich. Inzwischen kocht man geschälte Kartoffeln in Wasser ohne Salz gar, zerstampft sie fein, dämpft sehr viele kleine zerschnittene Zwiebeln in sehr reichlich Butter weich, fügt sie sowie das gehackte Fleisch mit feinem Pfeffer als Gewürz hinzu und rührt an das Gericht soviel von der Pökelbrühe, daß man einen geschmeidigen Brei erhält. Diese einfache Speise ist sehr kräftig und wohlschmeckend, man gibt Salzgurken dabei und ein Glas Bier.

21. Gebackene Kartoffeln mit Käse. In eine butterbestrichene Form schichtet man gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln. Jede Schicht wird mit einem Guß aus saurem Rahm, Eiern und Parmesankäse — auf 4 Personen $^1/_2$ *l* Rahm, 4 Eier und 100 g Käse — versehen, bis die Form gefüllt ist. Man bäckt die Speise im Ofen $^1/_2$ Stunde und gibt sie zu Schinken, Beefsteaks und dergl. zu Tisch.

22. Gefüllte Kartoffeln (Originalrezept). Von großen geschälten Kartoffeln schneidet man eine dicke Scheibe, höhlt sie dann aus, und füllt sie mit folgender Farce, zu der man Reste jeglichen Bratens, am besten fetten Schweinebraten, benutzt. Man wiegt die Reste fein, vermischt sie mit einigen Eiern, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und geriebenem Weißbrot, füllt von dem Füllsel in jede Kartoffel einen Eßlöffel und bindet die abgeschnittene Scheibe mit einem Fädchen fest. Dann brät man diese Kartoffeln langsam von allen Seiten

in reichlichem Fett gar und lichtbraun und gibt sie als vorzügliche Beilage zu grünen Gemüsen und Blattsalaten. Die ausgehöhlten Kartoffelteile benutzt man zu folgender wohlschmeckender Schüssel.

23. Kartoffelstückchen auf Seemannsart. Die Kartoffelstückchen werden in Salzwasser weich gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Inzwischen brät man reichlich Zwiebeln in gutem Fett gelb, schwitzt einen Löffel Mehl in dem Fett, verkocht diese Mehlschwitze mit kräftiger Fleischextraktbouillon, würzt sie mit 2 gestoßenen Wacholderbeeren, etwas Mostrich und einer Prise Ingwer, schmort die Kartoffeln in dieser Sauce durch und gibt sie mit sauren Gurken und kleinen Fleischpolstern zu Tisch.

24. Geschmorte Kartoffel-Scheiben. Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht, abgezogen, noch heiß in talerdicke Scheiben geschnitten und zugedeckt. Unterdes wird ein reichliches Stück Butter heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer und Salz und soviel Bouillon hinzugegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe wird, in welcher man die Kartoffeln gut durchstovt. Dann werden einige Eidotter mit Essig durchgerührt, gehackte Petersilie hinzugefügt und die Kartoffeln damit durchgekocht.

Beilage: Koteletts, Frikandelle, gebratene Rollen, Bratwurst, Panhas, heißgemachter Braten, Klops.

25. Spanisch Fricco. Siehe D. Nr. 35.

26. Kartoffeln mit Hammelfleisch auf ostfriesische Art. Man klopft Hammelkarbonaden tüchtig durch, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Kümmel und feingeschnittenen Zwiebeln, legt sie schichtweise mit geschälten, in Scheiben geschnittenen, nicht gar zu mehligen Kartoffeln in einen Topf, gibt Bouillon oder Wasser darauf, so daß dasselbe nicht ganz mit den Kartoffeln gleichsteht, und läßt dies langsam ununterbrochen 1 ½ Stunde kochen. Dies Gericht muß recht schlank sein.

27. Kartoffeln und Äpfel. Am schmackhaftesten bereitet man dies Gericht, indem man Kartoffeln in Salzwasser gar kocht und zerstampft, sie alsdann mit einem Stück Butter verrührt und mit dem steifen nicht zu sehr gesüßten Apfelmus von ⅓ soviel Äpfeln als Kartoffeln vermischt. Man verkocht, falls die Speise zu steif sein sollte, etwas kochendes Wasser mit ihr, überstreut das bergartig aufgehäufte Gericht mit in Butter gerösteten Semmelkrumen oder gibt zerlassene Butter, Speckwürfel, Zucker und geröstete Zwiebackkrumen nebenher.

Um Zeit zu sparen, kann man die zerteilten Äpfel auch den reichlich halb gar gekochten teilweise abgegossenen Kartoffeln gleich beifügen, beides zusammen gar kochen, mit Butter verrühren und wie angegeben anrichten.

Will man die Kartoffeln und Äpfel besonders hübsch anrichten, bereitet man das Kartoffelmus ohne Äpfel mit reichlich Butter und etwas kochendem Wasser. Die Äpfel werden für sich mit Zucker in etwas Wein gargeschmort, ohne zerfallen zu dürfen. Man häuft das Kartoffelmus in die Mitte der Schüssel, bestreut es mit gerösteten Semmelkrumen, legt die Äpfel ringsherum und umgibt das Gericht mit gebratenen Blutwurstscheiben.

Beilagen sind: Hasenbraten, Sauerbraten, Koteletten, gebratene Rollen, gebratene Leber, Suppenfleischröstschnitte, Schinken, heißgemachte Blutwurstscheiben, sowie Fleischhacksel.

28. Kartoffeln und frische Birnen. Dies Gericht wird am besten mit einem Stück mageren Speck, welcher schon zur Hälfte gar geworden sein muß, andernfalls mit Fett und Butter gekocht. Die Birnen müssen beinahe gar sein, ehe man die gleichfalls gar gekochten Kartoffeln hinzugibt; beim Anrichten wird etwas Essig durchgerührt, doch dürfen die Kartoffeln nicht breiig werden. Anstatt Essig kann man auch einige saure Äpfel nach den Kartoffeln zu den Birnen geben. Dieses Gericht muß, wie alle Kartoffelspeisen dieser Art, schlank gekocht sein. Falls kein Speck darin gekocht ist, gebe man dazu, was man hat; säuerliches Fleisch ist dann am passendsten, ebenso Panhas.

Statt der Birnen kann man auch frische Zwetschen unter die mit Butter durchgerührten gar gekochten Kartoffeln rühren, doch läßt man den Speck dann fehlen und gibt beliebiges gebratenes Fleisch dazu. Statt des frischen Obstes nimmt man im Frühling oft getrocknete Äpfel, Birnen oder Zwetschen, doch muß alsdann jede Obstsorte zuvor gar gedämpft werden, bevor man sie den ebenfalls garen, zerstampften Kartoffeln zusetzt. In manchen Gegenden rührt man bei trockenem Obst auch zuletzt noch zwei mit 2 Löffel Milch verquirlte Eier dazu und gibt alsdann am liebsten Bauchspeck, geräucherte Wurst oder Schinken nebenher.

29. Gebratene Kartoffelbällchen. Die Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgegossen und sehr fein gestampft und mit wenig Milch und einem Ei dick Butter zu einem Kartoffelbrei, der recht trocken gehalten sein muß, verrührt. Man schüttet ihn in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen und mengt je nach der Menge 1—2 ganze Eier darunter, worauf man aus der Masse läng-

liche Bällchen formt, sie in Semmelkrumen wendet und in Butter goldbraun brät. Für den einfachen Tisch lassen sich sehr wohl übrig gebliebene Kartoffeln oder Reste von Kartoffelbrei verwenden, die man reibt oder glatt rührt, mit Ei vermischt und wie oben formt und ausbäckt.

Die Bällchen geben eine hübsche Zugabe zu grünen Blattgemüsen oder -Salaten.

30. Kartoffelklöße siehe Q. Nr. 34—36.

31. Kartoffelnudeln. Man nimmt reichlich einen tiefen Teller voll geriebene Kartoffeln, die am vorigen Tage in der Schale mit Salz gar gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, ebensoviel geschmolzene Butter und das vielleicht noch fehlende Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl tut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man so lange etwas Mehl streut, bis er sich ziehen läßt und beim Durchschneiden sich keine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf in Form langer Kartoffeln, läßt sie 8—10 Minuten in kochendem gesalzenen Wasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag und, wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine Kuchenpfanne in heiße Butter, worin man sie von allen Seiten gelb brät.

32. Kartoffelspeise von Fleischresten. Fleischreste von Round of Beef, von Rauchfleisch oder von gekochtem Schinken werden mit dem daran befindlichen Fett oder gutem Speck fein gehackt und mit etwas Nelkenpfeffer und feingehacktem Schnittlauch oder mit einigen feingeschnittenen, in Butter gedämpften oder rohen Zwiebeln gewürzt. Dann werden in der Schale gekochte und kalt gewordene Kartoffeln gerieben und diese nebst etwas Salz und Stückchen Butter mit dem Fleische lagenweise in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, wobei Kartoffeln den Anfang und den Schluß machen. Darüber wird ein Omeletteteig, auf jede Person ein Ei gerechnet (siehe Abschnitt Pfannkuchen), verteilt und das Ganze in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken.

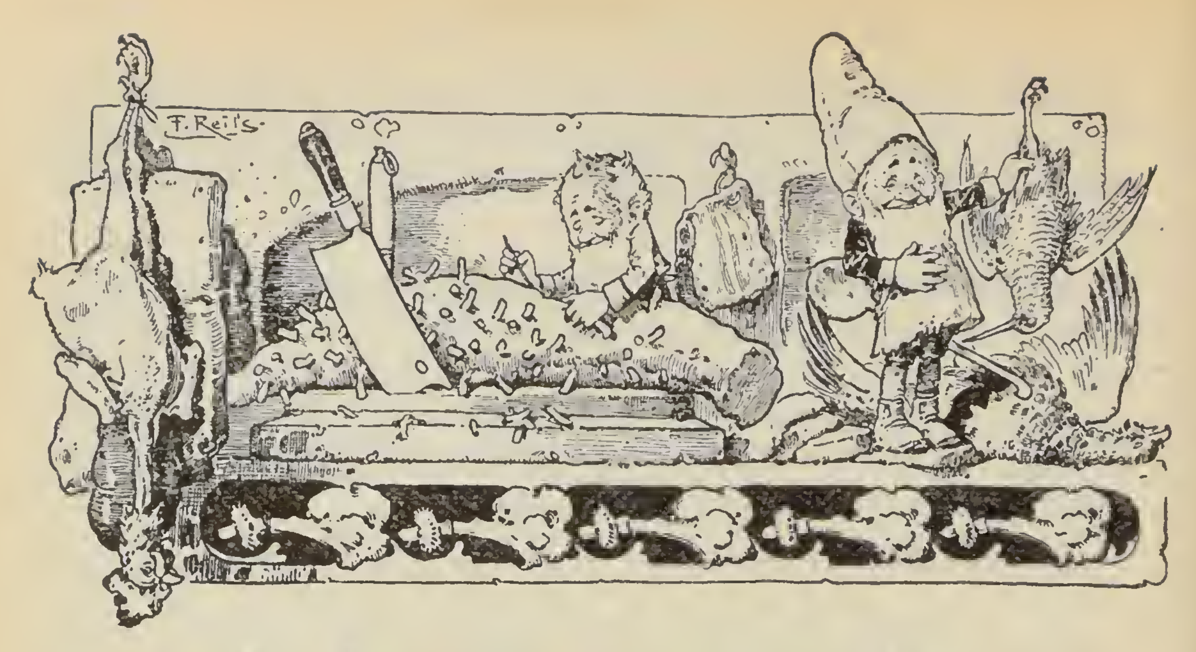
33. Kartoffeln in der Schale (Pellkartoffeln). Gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden zum vollständigen Reinigen mit Wasser tüchtig zwischen den Händen gerieben und gewaschen, bis das Wasser klar erscheint. Dann koche man sie mit dem nötigen Salz weich oder bereite sie als „Bandkartoffeln", indem man in der Mitte ringsum einen Streifen Schale abschält, worauf man sie schwach abspült.

Danach richtet man die Kartoffeln, ohne sie erst hinzustellen, in einer vorher erwärmten Schüssel rasch an und bringt sie sofort auf

die Tafel, wo jeder Gast sie sich selbst abzieht und mit roher oder geschmolzener Butter oder mit ausgebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln verspeist. Man reicht frische Heringe, Spiegeleier und eingemachte Gurken dazu.

34. **Röst-Kartoffeln.** Recht gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden aufs sorgfältigste abgewaschen, mit Wasser bedeckt halb gar gekocht, trocken abgegossen, mit etwas Salz bestreut und, fest zugedeckt, auf mittelmäßig starkem Feuer (besser noch im mittelheißen Bratofen) so lange erhitzt, bis sie ganz weich geworden und Krüstchen erhalten haben. Sie werden mit kalter Butter gegessen.

Als **Krankenspeisen** passend sind Nr. 5, 10, 11, 19.



D. Fleischspeisen aller Art.

1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches.

Erkennung guter Ware. Gutes Rindfleisch hat eine frische rote Mittelfarbe, ist locker und kurzfaserig. Das Fett muß körnig, fest und gelblich weiß sein. Das Fleisch der Kühe steht dem der Ochsen keineswegs nach, ist jedenfalls besser als von alten abgetriebenen Zugochsen. — Kalbfleisch ist wohlschmeckend erst von mindestens vier Wochen alten gut gemästeten Tieren; von solchen sieht es blaßrötlich, fett und kernig aus, von zu jungen Kälbern ist es wässerig und weich. Ob der Versuch vorliegt, geringem Fleisch durch Aufblasen das Ansehen von gutem zu geben, erkennt man daran, daß ein mit dem Finger in das Fleisch gemachter Eindruck sich sofort wieder hebt. — Gutes Hammelfleisch ist feinfaserig und von hellroter Farbe, die jedoch nicht fahl sein darf, was auf kranke Tiere schließen läßt. Auch muß das Fett weiß, nicht gelb aussehen und sich fest anfühlen lassen. — Gutes Schweinefleisch hat eine hellrote Farbe und eine dünne, nicht sehr dunkle Schwarte; eine dicke dunkle Schwarte deutet auf ein altes, zu helles, schlaff sich anfühlendes Fleisch auf ein krankes Tier.

Vorbehandlung des Fleisches. Ochsen- oder Rindfleisch, auch Hammelfleisch, welches gebraten werden soll, muß im Sommer, in einem reinen Beutel von Mull oder Leinen eingebunden, erst einige Tage an einem kalten luftigen Orte hängen, wodurch es zarter wird; im Winter bei nicht feuchter Witterung kann es bis zu 8 Tagen alt werden. Kalbfleisch darf im Sommer bei kühlem Wetter höchstens 3 Tage alt

werden, es sei denn, daß man es mit Wickersheimerscher Frischerhaltungsflüssigkeit oder „Carnolin" konserviert. Will man Fleisch im Eisschrank aufbewahren, muß man es erst in Pergamentpapier und dann in ein Fleischtuch schlagen, bevor man es direkt zwischen die Eisstücke des Eisbehälters legt. Auf diese Weise vermeidet man das Auslaugen des Fleisches. Man kann auf Eis das eingepackte Fleisch vier bis fünf Tage aufheben. Zu Suppen, Klößen und Farcen aber ist das Fleisch frisch vorzuziehen. Man darf das Fleisch nur soviel waschen, als die Reinlichkeit es erfordert, nicht ins Wasser legen, weil dadurch zu viel Nährstoffe verloren gehen.

Bei Ochsen- und Rindfleisch, namentlich bei Roastbeef, Rindsbraten, sowie bei Beefsteaks und Hammelbraten ist das Klopfen sehr zu empfehlen, und zwar unmittelbar vor der Zubereitung. Zu dem Zweck lege man das Stück auf ein Küchenbrett, nach Belieben in ein Tuch eingeschlagen, und klopfe es mit einem Klopfholz ganz gehörig, aber nur gegen den Faden des Fleisches, also an den beiden entgegengesetzten Seiten, wobei es saftiger bleibt. Dann spüle und trockne man das Stück mit einem Küchentuche ab und verfahre weiter nach Angabe.

Kalbfleisch und Geflügel wird vor dem Braten oder Dünsten gern mit kochendem Wasser übergossen (abgebrüht, blanchiert) und dieses alsbald wieder abgegossen. Das Fleisch soll dadurch ein weißeres Ansehen erhalten; vor allem aber läßt es sich dann besser spicken.

Um Fleisch längere Zeit aufzubewahren, ist das Einlegen in Bieressig, Milch oder Buttermilch nicht zu empfehlen, weil es dadurch wichtiger Nährstoffe beraubt wird. Besser ist schon das oberflächliche Anbraten des Fleisches in Butter oder das Eintauchen in kochendes Fett mit nachherigem Aufhängen in Zugluft. Ein gutes Mittel ist alsdann das Eintauchen in eine warme Gallert, die man von den Abfällen, Knochen und Sehnen kocht, entfettet, zur Sirupdicke eindampft, mit 1 g in 2 Löffel Spiritus aufgelöster Salicylsäure versetzt und zum Umhüllen des Fleisches verwendet. Einfacher und vielleicht noch wirksamer ist die Anwendung der Wickersheimerschen Frischerhaltungsflüssigkeit, die man nicht mit der giftigen Leichenpräparierungsflüssigkeit desselben Erfinders verwechseln darf, welche dem Fleisch nichts von seinem Geschmack nimmt, aber auch keinen Beigeschmack zufügt und es dabei im Sommer 4—5, im Winter 6—8 Tage frei hängend völlig frisch erhält. Billiger ist das neue Konservierungsmittel für Fleisch u. s. w. „Carnolin", das bei längerer Erprobung mir gleich gute Dienste leistete. Wer im Sommer einen Eisschrank hat, bewahrt am bequemsten das Fleisch direkt auf Eis, erst in Pergamentpapier und dann in ein Fleischtuch geschlagen, auf.

Vom Spicken. Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen ein gutes Ansehen. Der Speck zum Spicken muß gesalzen und geräuchert sein. Man wählt dazu ein festes Stück vom Rückenspeck des Schweines, von welchem man aber nur die auf der Schwarte sitzende feste Fliesenlage des Speckes zum Spicken benutzen kann. Das obere lose Fett schneidet man ab und benutzt es zum Ausbraten.

Den Rückenspeck schneidet man dann sägend quer in 2—3 fingerbreite Streifen und teilt diese durch Längenschnitte in dünne Scheibchen, um sie dann in Speckfäden (Spicken) von der gewünschten Dicke zu schneiden.

Das Fleisch, welches gespickt werden soll, legt man auf ein Hackbrett, steckt die Spicknadel hinein, legt sofort ein Speckstreifchen mit der linken Hand in die Nadel, zieht es mit der rechten soweit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit heraussteht, das zweite Streifchen dicht daneben und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine gerade Linie bilden, durchgezogen hat. Beim Spicken ist die Lage der Fleischfaser wohl zu beachten, sie muß quer auf der Spicknadel liegen. Dann fängt man wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, welche fein gespickt werden sollen, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach herunter je 2 Reihen, also 4 im ganzen; für gewöhnlich sind zwei hinreichend. Bei anderen Wildbraten sowie bei Geflügel geschieht das Spicken auf gleiche Weise, doch muß zartes Geflügel wie auch Kalbsmilch u. s. w. durch Übergießen von heißem Wasser erst vor dem Spicken steif gemacht werden. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gern von verschiedener Größe nimmt, um fein und gewöhnlich spicken zu können, müssen von Messing oder Stahl, recht glatt, rund und tief genug gespalten sein und nach dem Gebrauch gereinigt an ihren Ort gebracht werden; am besten hebt man sie in passenden Futteralen auf.

Kochen des Fleisches. Alles Fleisch, also auch gesalzenes und geräuchertes, falls es vorher ausgewässert ist, wird am besten in kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, weil dann der Saft weniger auszieht und zugleich ein früheres Weichwerden erreicht wird. Was beim frischen Fleisch zur Suppe zu bemerken wäre, ist schon im Abschnitt Suppen Nr. 1 besprochen. Wieviel Zeit zum Weichwerden gehört, das muß das Alter des Fleisches, sowie die Größe des Stückes bestimmen, doch kann man sich ungefähr nach folgender Angabe richten:

Frisches Ochsen- oder Rindfleisch bis zu 3 Stunden, geräuchertes Rindfleisch oder ein ganzer geräucherter Schinken 3½—4 Stunden,

Pökelfleisch, wenn es ein großes Stück ist, 3—3 1/2 Stunden, Kalbfleisch 1 1/2—2 Stunden, Hammelfleisch 2—2 1/2 Stunden, ein Huhn 3 Stunden, junge Hähne (Kücken) 3/4—1 Stunde, Tauben höchstens 3/4 Stunde, ein Schweins- oder Kalbskopf 2—2 1/2 Stunden, ein Wildschweinskopf oft 5—6 Stunden, anderes Wild nach seiner Art, 1, 2—2 1/2 Stunden.

Dünsten des Fleisches. Wenn es nicht in der Absicht liegt, eine Suppe von dem Fleisch zu erzielen, ist das Dünsten (Dämpfen, Schmoren) dem Kochen vorzuziehen, weil man dabei den Saft vollständig im Fleisch erhalten kann. Bei vollkommen schließenden Gefäßen, wie dem Papinschen oder Umbachschen Dampftopf, auch dem Kochtopf „Kann Alles," kann das Fleisch ohne alles Wasser, oder mit Fett oder Butter aufgesetzt werden. Bei Anwendung anderer, dann wenigstens möglichst dicht zu schließender und auf den Herd, nicht in den Bratofen zu setzender Töpfe, auch beim Kunzeschen Schnellbrater und beim Heußischen Apparat ist etwas (kochendes!) Wasser zuzusetzen und das im weiteren Verlauf verdampfte durch Zugießen zu ersetzen. Sobald die Flüssigkeit im Kochen ist, muß der Topf an eine nur mäßig warme Herdstelle gesetzt werden, wo das Fleisch langsam gar wird. Die Zeit dazu entspricht ungefähr der des Kochens.

Das Braten. Ein rascheres Garwerden erzielt man beim Braten. Dieses auf dem Ofen vorzunehmen ist nicht zu empfehlen, da man in der Röhre (Bratofen) bei vorwiegender Oberhitze ein besseres Ergebnis gewinnt. Nur kleine Stücke (Rindschnitte, Rippchen) sind in der flachen Pfanne auf dem Herde zu braten, wenn man nicht das Braten auf dem Roste (Rösten, Grillieren) vorzieht. Man stellt den Rost über eine Schicht glühender Holzkohlen, besser über eine besonders präparierte dunstfreie Kohle, oder auf die glühend heiß gemachte Herdplatte, bestreicht ihn, wenn er heiß ist, mit Fett und legt das Fleisch erst mit der einen, dann mit der anderen Seite auf den Rost. Beim Umwenden darf wie bei allen Braten nicht in das Fleisch gestochen werden. — Beim Braten im Ofen ist eine genügende Hitze der Bratröhren vor dem Einschieben des Bratens ein Haupterfordernis des Geratens, da dann das Fleisch gleich von allen Seiten rasch geröstet und ein Ausbraten des Saftes vermieden wird. Nachdem dies erreicht ist, muß die Ofenhitze bis zu Ende der Bratzeit vermindert werden, besonders bei guten Gasbratöfen ist eine ausgezeichnet gleichmäßige Hitze zu erzielen und eine genaue Regulierung zu ermöglichen. Der Braten ist häufig mit dem zugesetzten oder bei fetten Schweine- oder Gänsebraten mit dem ausgebratenen Fett zu begießen. Sollte die Hitze von oben zu

stark sein, so ist es gut, ein Stück mit Butter bestrichenes Papier auf den Braten zu legen und dieses zu begießen; auch ist darauf zu achten, ob nicht die Seitenwände des Bratofens eine ungleiche Hitze ausstrahlen, wodurch ein Umwenden des Bratens mit der Pfanne (nicht in der Pfanne) erforderlich wird. Ganz oder fast geschlossene Bratvorrichtungen sind jedoch nicht angebracht, wenn man, wie beim Gänsebraten oder auch beim Schweineschinken, eine braune knusperige Haut wünscht.

Liebt man das Fleisch durchgebraten, so ist die Verwendung einer irdenen Pfanne vorzuziehen und ein mehrmaliges Zugießen von kochendem Wasser oder Fleischbrühe erforderlich. Soll dagegen der Braten nach englischer Art im Innern noch etwas roh und blutig bleiben und dem im bürgerlichen Haushalt nicht leicht herzustellenden Spießbraten ähnlicher werden, so ist eine metallene Pfanne geeigneter und bei starker Hitze des Ofens jegliches Nachgießen von Wasser oder wasserhaltigen Flüssigkeiten zu vermeiden. Man muß dann von vornherein für reichliches Fett sorgen. Bei der größeren Hitze, die das reine Fett annimmt, wird eine den Saft noch besser haltende Kruste und ein rascheres Garwerden erzielt, so daß die inneren Teile nicht Zeit haben, die zum völligen Durchbraten nötige Hitze anzunehmen. Sollte bei diesem Verfahren das Fett beginnen zu braun zu werden, so kann der Braten ohne Schaden für seine Güte und Saftigkeit eine Zeitlang auf eine heiße Herdstelle gesetzt werden. Ist aber der Braten wirklich angebrannt, was selbst einer kundigen Hand beim Zusammentreffen ungünstiger Umstände passieren kann, so ist noch Rettung möglich, wenn die verbrannte obere Fleischschicht behutsam abgeschnitten wird und der Braten in mehrmals erneuertem, siedendem Wasser mehrere Minuten gekocht wird. Der brenzlige Geschmack geht dadurch zum größten Teil verloren, und das Fleisch wird in erneuerter, gebräunter Butter vollends gar gebraten.

Alle Braten dürfen nicht länger braten als zum Garwerden erforderlich ist; zu lange gebratenes Fleisch wird trocken und unschmackhaft. Dagegen ist es unerläßlich, den fertigen Braten vor dem Auftragen je nach seiner Größe 15—30 Minuten im warmen Ofen oder auf warmer Herdstelle, wo er nicht weiter braten kann, ruhig stehen zu lassen, um ein Austreten des Saftes beim Anschneiden zu vermeiden und eine gleichmäßige Färbung und Beschaffenheit des Bratens zu erreichen.

Die Sauce. Eine reichliche und kräftige Sauce gibt den Fleischspeisen erst die rechte Würze. Zur Zubereitung der Braten jeder Art ist Sahne unvergleichlich, sie macht den Braten milder und die Sauce schmackhafter. Indes ist Sahne ein teurer Artikel, in manchen Städten gar nicht zu haben, wo dann die Köchin nur durch zeitiges

Hinstellen von Milch sich aushelfen kann. Ist der Braten aus der Pfanne genommen, so rühre man etwas feines Mehl in die Bratpfanne (für 6 Personen kann man bei einem Braten von 3—4 kg immerhin einen kleinen Eßlöffel nehmen) und lasse solches unter stetem Rühren braun werden. Alsdann rühre man die nötige Menge Wasser hinzu und das in der Pfanne Angesetzte los. Statt mit Mehl, lassen sich alle Saucen leichter und angenehmer mit Mondamin oder Sagomehl binden, die vorher mit Wasser, Sahne, Wein oder Fleischbrühe glatt gerührt und dann dem losgekochten Bratensatz zugesetzt werden. Es geschieht dies am besten mit einem kleinen weißen Besen, welchen man eigens zu diesem Zwecke bestimme. Sollte die Sauce aus Versehen zu salzig oder zu dunkel geworden sein, so kann man sie mit etwas Milch verbessern, was ohnehin bei fehlender Sahne zu empfehlen ist. Eine gute Bratensauce muß reinschmeckend, kräftig, nicht salzig, gelbbraun und gebunden sein; brenzlige oder wässerige Saucen verderben die besten Fleischspeisen. Ganz vorzügliche Saucen erhält man im Heußischen Bratapparat. Vor dem Anrichten soll jede Sauce durch ein feines Sieb gelassen werden, wo nicht anderes bestimmt ist.

Um der Sauce, besonders auch zu gedünstetem Fleisch, die etwa noch fehlende Kraft und Würze zu geben, ist ein messerspitzenweise anzubringender Zusatz von Fleischextrakt zu empfehlen, auch die billige Maggiwürze verbessert schwache Saucen im Geschmack wesentlich.

Aufbewahrung des übrig gebliebenen Fleisches. Sobald die Fleischspeisen von der Tafel kommen, sind sie aus der Sauce oder dem etwa ausgeflossenen Fleischsaft zu nehmen und sogleich in die Speisekammer oder in den Keller zu bringen. Sehr zweckmäßig und bei mangelndem Eisschrank unentbehrlich sind die Draht- und Fliegenschränke, welche an kühler luftiger Stelle aufzustellen sind. Ein zweckmäßig eingerichteter Eisschrank hat den Eisbehälter oben, weil die abgekühlte Luft von selbst nach unten fällt. Öffnungen, welche dazu dienen sollen, „Luftzirkulation“ herbeizuführen, sind vom Übel, da sich beständige Erneuerung der Luft und Kühlhalten schlechterdings nicht vereinigen lassen. Ein solcher Eisschrank ist außerordentlich schwer zu erhalten, wie sich die Herausgeberin neuerdings überzeugte, man erhält ihn aber bei der Firma Brüggemann in Magdeburg.

I. Ochsen- oder Rindfleisch.

Zur Orientierung über die Lage der an Wert und Verwendungsweise sehr verschiedenen Fleischstücke des Rindes diene zunächst die Übersicht des Knochengerüstes in Fig. 1. In den übrigen Tierfiguren

(für das Rind: Figur 2) ist die Lage der wichtigsten Knochen und Hauptgelenke durch Striche und Punkte angedeutet und die Namen der Fleischstücke entsprechend der in Deutschland meist üblichen Zerlegung an die entsprechende Stelle gesetzt.

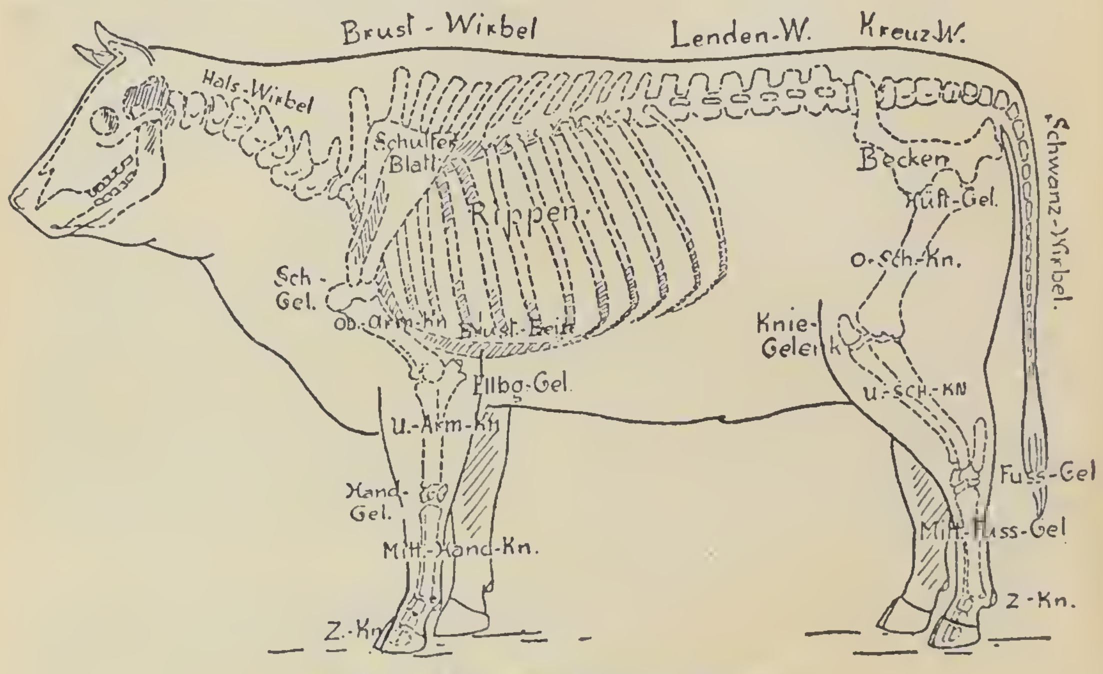


Fig. 1. **Knochenbau des Rindes.**

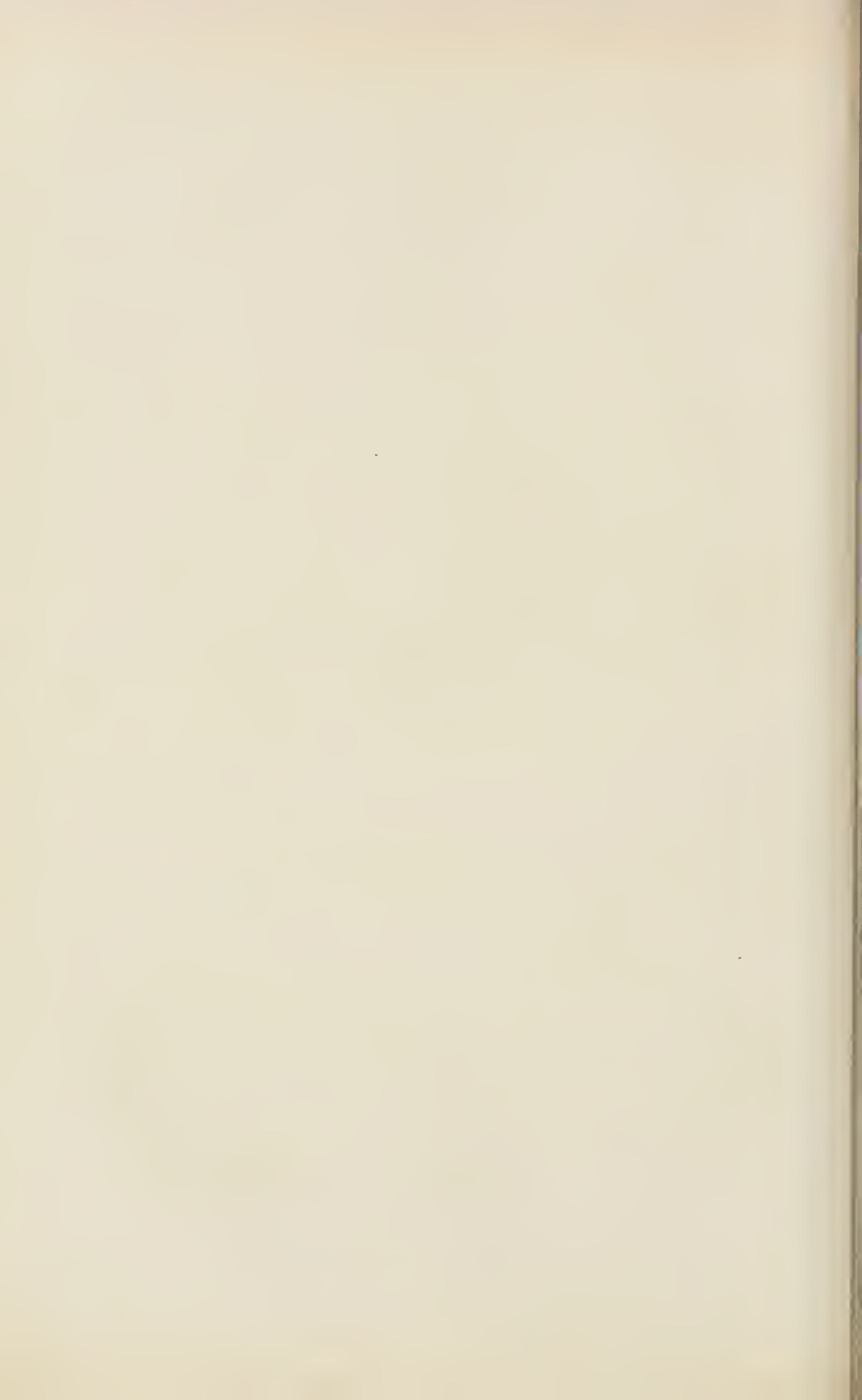
Die wichtigsten Stücke sind: die besonders wertvolle zarte Lende (Filet, Mürbebraten, zwischen den Nieren unterhalb des Rückgrates liegend); über dieser, auf dem Rückgrat liegend, das Schoßstück (Englischer Braten, Roastbeef) oft zusammen mit der Lende ausgeschnitten (Fig. 3); die vordere oder hohe Rippe (Fig. 5 u. 7), sehr brauchbar zum Schmoren; das Schwanzstück (Ziemer) mit Blume und Oberschale (Fig. 8) auf der Innenseite des Oberschenkels liegend (wie die Blume vorzüglich zum Braten wie zum Schmoren) und die darunter liegenden mächtigen mageren Fleischstücke des Oberschenkels (Keule, Kluft), von denen die vor dem Knochen liegende spindelförmige Oberweite (Nuß) von kräftigem Faserbau zu Rouladen u. s. w. geeignet, der hintere liegende saftige Hauptteil der Kluft (Querschwanz, Fig. 6) zu Braten wie zu Beefsteak brauchbar ist. Hervorzuheben ist ferner der vordere Mittelteil der Brust (Brustkern, Fig. 4) wegen seines zarten Fleisches und wohlschmeckenden Fettes zum Kochen, Dünsten und Braten, wie zum Einsalzen vorzüglich. — Als Kochfleisch ist das Kammstück geschätzt, sowie auch die unterhalb des Kammstücks und der Hochrippe zwischen diesen Teilen und dem Brustkern liegende Querrippe (Fig. 9), weniger die hinter den letzteren liegende Spannrippe.

Tafel I.

Fig. 3. Schoßstück mit Lende.



Fig. 4. Rinderbrust (Brustkern).



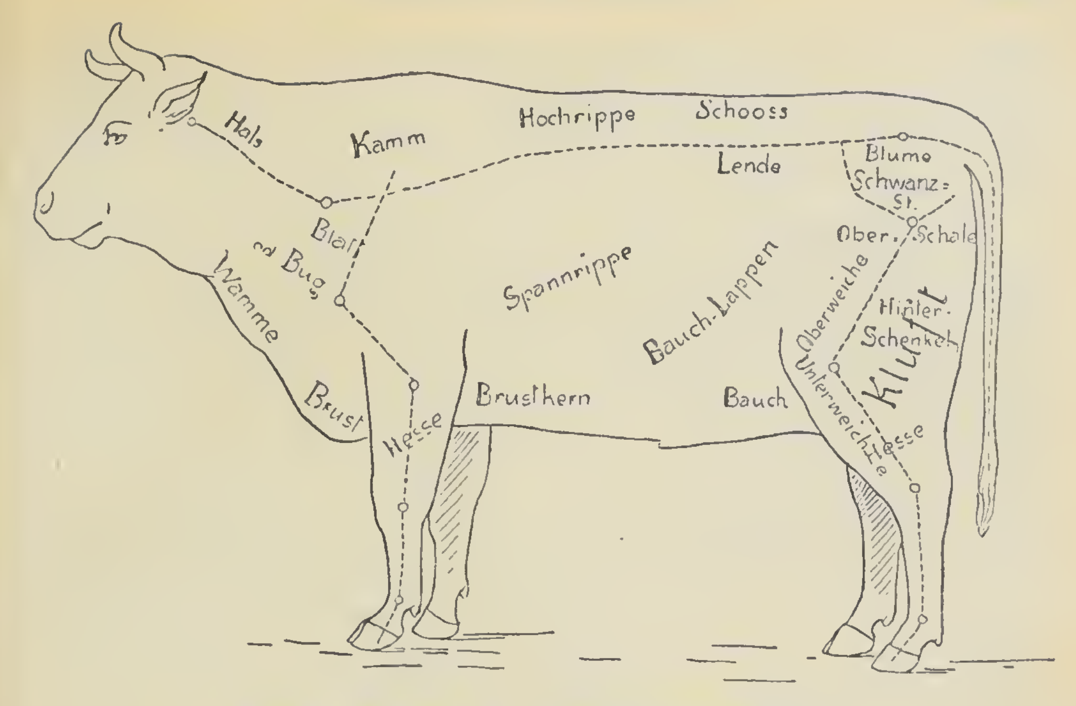


Fig. 2. Lage der Fleischstücke beim Rind.

2. Roastbeef, am Spieß gebraten. Zu einer vorzüglichen Zubereitung des Roastbeefs überhaupt ist erstens gutes Fleisch von einem jungen Tier, welches im Sommer 2—3, im Winter 4—5 Tage und noch länger zuvor geschlachtet sein kann, eine Hauptbedingung; da dasselbe aber in heißer Jahreszeit leicht einen Beigeschmack erhält, so ist zu raten, wenn man Gelegenheit dazu hat, einen Eiskeller oder Eisschrank zu benutzen, andernfalls den Braten so lange, als es dem Metzger möglich ist, am Stück zu lassen und ihn dann an einem kalten Orte, am besten in Zugluft, aufzuhängen. Zweitens muß das Stück kurz vor der Zubereitung von allen Seiten geklopft werden. Drittens gehört dazu eine aufmerksame Köchin, welche für geeignete Hitze und fleißiges Begießen sorgt.

Man nimmt zum Roastbeef das Schoßstück mit Lende (Fig. 3), von dem der größte Teil des Fettes entfernt worden ist. Nachdem es gewaschen, mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet und nach Nr. 1 geklopft, wird der Mürbebraten mit Speck gespickt, das Roastbeef an den Spieß gebracht und mit einer Spille befestigt. Dann wird dasselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und Nierenfett bei anfänglich starker Hitze, damit das Fleisch rasch zuröste, wodurch es saftiger bleibt, 2—3 Stunden gebraten; der Zeitraum hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 3—4 kg wird auf jedes $^1/_2$ kg $^1/_4$ Stunde gerechnet. Um den Mürbebraten saftig und leicht rosa innen zu

erhalten, muß der Seite, wo er liegt, weniger Hitze als der entgegengesetzten gegeben werden. Die Zubereitung der Saucen ist in Nr. 1 mitgeteilt. Mit Salz bestreut wird der Braten erst nach einer Stunde Bratzeit.

Anmerkung. Zu kaltem Roastbeef paßt eine Remouladensauce vorzüglich.

3. Roastbeef im Ofen. Bei der früheren mangelhaften Einrichtung der Kochherde hatte der Spießbraten vor jeder anderen Zubereitungsweise den Vorzug, und selbst in gegenwärtiger Zeit finden wir ihn nicht selten saftiger und milder, weil er weniger Aufmerksamkeit bedarf; indes kann ein Ofenbraten ebenso gut gemacht werden. Es gehört ebenfalls das in Nr. 2 bemerkte Stück und dieselbe Vorrichtung dazu. Ferner läßt man zu einem großen Braten $^1/_2$ kg dickes, festes Nierenfett über Nacht in kaltem Wasser ausziehen, schneidet solches in kleine Würfel (man kann auch halb Nierenfett, halb Speck nehmen), läßt es in einer ganz sauberen Bratpfanne auf dem Feuer flüssig werden, legt das mit etwas feingemachtem Salz bestreute Roastbeef (den Mürbebraten nach oben) hinein, die Hälfte des Fettes darüber hin, stellt es offen in einen stark geheizten Ofen, damit es rasch zuröste, und läßt es unter fleißigem Begießen, was beides sehr wichtig ist, weil dadurch der Austritt der Fleischsäfte verhindert und der Braten viel saftiger wird oder vielmehr bleibt, demnächst etwas langsamer braten, ohne es umzulegen oder gar hinein zu stechen. Das Fett muß hell bleiben und wird vor Bereitung der Sauce bis auf einen geringen Teil aus der Pfanne gegossen und die Sauce nach der Vorbemerkung vollendet. Die zur Sauce des Roastbeefs sehr beliebten Champignons dünstet man entweder vorher in Butter gar oder man dämpft sie in Fleischbrühe weich, um diese alsdann statt Wasser zur Vollendung der Sauce zu geben.

Nach englischer Art wird das Roastbeef auf gleiche Weise unter vielem Begießen nur 35—40 Minuten gebraten, doch ist auf doppelt soviel zerschnittenes, bräunlich gewordenes Nierenfett zu rechnen, damit der Braten im Fett schwimmend gebraten wird. In England selbst wird keine Sauce dazu gegeben, sondern der entfettete Bratensatz des Fleisches bei Tische nach Belieben jedes einzelnen mit einer der vielen fertigen englischen Saucen vermischt. Man umkränzt dort den Braten mit Zitronenscheiben, häuft an eine Seite ausgebackene Kartoffelschlangen, an die andere gleichmäßig große Salzkartoffeln und reicht geschabten Meerrettich und Mixedpickles nebenher.

Eine vorzügliche Beilage zu Roastbeef bilden Kartoffelpuffer.

4. Roastbeef im Topfe zu braten. Es eignet sich zum Braten im Topfe auch das Fleisch von älteren Tieren, welches gut geklopft

werden muß. In einem passenden Topfe läßt man ½ kg festes, eine Nacht gewässertes und kleingeschnittenes Nierenfett oder die Hälfte Speck so lange braten, bis die Fettwürfel klar werden, legt den Braten hinein und läßt ihn unter häufigem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, von allen Seiten gelbbraun werden. Dann bedeckt man ihn mit einem Teil der Fettwürfel, gießt 1—2 Tassen brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, deckt den Topf rasch mit einem genau schließenden Deckel zu, stellt ihn auf einen Platz, wo der Braten ununterbrochen, doch nicht stark brät, und beschwert den Topfdeckel mit zwei Gewichtsteinen oder Bolzen. So läßt man das Roastbeef, je nach der Größe des Stückes, 2—2½ Stunden braten, während dasselbe in der Mitte der Zeit mit Hilfe des Schaumlöffels einmal umgelegt und mit wenig Salz bestreut wird, wobei nicht ins Fleisch gestochen wird. Die Sauce wird nach der Vorbemerkung bereitet, ihr jedoch besonders gern bei diesem Braten eine Tasse saure Sahne zugesetzt.

5. Rindslende (Mürbebraten, Filet, Ochsenhas, Lummer) am Spieß. Man entfernt Fett und Haut, spickt den Braten wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Pfeffer, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber und brät ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so gibt man 1—2 Tassen saure Sahne hinzu. Auf diese Weise gebraten, steht er dem Wildbraten kaum nach.

6. Rindslende im Ofen. Sie wird, wie in vorhergehender Nummer gespickt, in einer irdenen Bratpfanne mit reichlich kochend heißer Butter in den Ofen gesetzt und ½ Stunde nicht gar zu stark gebraten, während man sie oft begießt und von Zeit zu Zeit etwas dicke Sahne überfüllt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Wasser zusammen gerührt; sie ist gewöhnlich ohne Stärke durch die Sahne sämig genug. Vorzüglich ist zu jedem Filetbraten eine Béarner Sauce (siehe Abschnitt R.), mit welcher man ihn teilweise vor dem Anrichten überzieht. Man reicht alsdann zu dem Braten geröstete Kartoffeln.

Auf englische Art wird der Lendenbraten ungespickt im Ofen ebenso wie vorher, doch nur 15—20 Minuten, auch in doppelt soviel Fett gebraten, die Sauce dann mit etwas Mehl und Wasser sämig gerührt und nach Belieben noch vorher gar gedünstete Champignons hinzugefügt, auch gern einige Löffel dicke Sahne zugesetzt.

In der feineren Küche richtet man eine in Scheiben geschnittene gebratene Rindslende neuerdings gern mit gebackenen Meerrettichscheiben abwechselnd an. Man stellt die letzteren aus einer

Stange geriebenem Meerrettich mit 2 Löffeln feinem Zucker, 3 Löffeln Semmel, 65 g frischer Butter, 4 Eiern, Salz und wenig Cayenne her, formt davon nach dem Zusammenarbeiten eine Rolle und bäckt sie in gelinder Hitze. Man schneidet die Meerrettichrolle in Scheiben und richtet abwechselnd Lenden- und Meerrettichscheiben an. Man gibt eine Béchamelsauce zu diesem Gericht nebst gerösteten Kartoffeln.

Eine auf beliebige Art gebratene Rindslende läßt sich noch verschiedenartig anrichten durch mancherlei Saucen, mit denen man sie reicht. Man kann dazu eine Trüffel-, weiße Morchel-, Madeira-, Burgunder- oder braune Kräutersauce reichen.

Der Bratensatz wird stets zu den Saucen benutzt.

Weitere Abwechselung erreicht man durch das Anrichten des Lendenbratens mit allerlei Gemüsen (Filet à la jardinière). Man wählt die Gemüse nach der Jahreszeit, nimmt im Frühling: Erbsen, Karotten, junge Kohlrabi und Spargel sowie Kopfsalatherzen, im Sommer: junge Bohnen, Blumenkohl, Champignons, römischen Salat und kleine Kartoffeln, im Herbst: kleine Köpfe Wirsingkohl, Artischocken, Blumenkohl, Tomaten und gedünstete Zwiebeln, im Winter: Schwarzwurzeln, Knollenziest, Wirsing, Teltower Rübchen und Endivien. Alle Gemüse müssen zierlich zurecht geschnitten oder ausgebohrt werden, man nimmt dazu die vielen käuflichen Ausstecher und Ausbohrer, jede Gemüseart wird für sich gedämpft oder gekocht und in Häufchen um den Lendenbraten angerichtet. Es ist zu empfehlen, das Filet auf einen passend geschnittenen nicht sehr hohen Sockel aus gewöhnlichem Schwarzbrot zu legen, welcher zuvor mit Fett bestrichen und im Ofen ausgetrocknet wurde. Man muß die Gemüse so anrichten, daß dieser Sockel verdeckt wird und kann daher über das Gemüse noch einen Kranz gefüllter Champignons, gefüllter Tomaten oder Zwiebeln stellen. Die Sauce wird mit Sahne und etwas Kartoffelmehl, sowie einer Messerspitze Fleischextrakt oder einigen Tropfen Maggi-Speisenwürze vollendet und nebenher gereicht.

7. Rindslende in Madeira-Sauce. Man läßt etwas Mehl in Butter braun werden, rührt braune Kraftbrühe, in Ermangelung gute Bouillon daran, fügt Salz, etwas Cayenne-Pfeffer und zwei Glas Madeira dazu, rührt es gut durch und tut in diese Sauce Stücke von Kalbsmidder, feine Klößchen, Champignons, Morcheln, und ein paar in Scheiben geschnittene Trüffeln. Das Filet wird zuvor halbgar gebraten, dann in die Sauce gelegt, 1/2 Stunde darin geschmort und beim Anrichten die sämtlichen Zutaten um das Filet angerichtet. Vielfach ist es gebräuchlich, um dieses Filet einen Kranz in Salzwasser

halbgar gekochter, dann in Bouillon mit Madeira völlig gar gedünsteter Röhrennudeln zu legen, die man vor dem Anrichten um den Braten noch mit Butter und geriebenem Käse schwenkt.

8. Rindslende nach Bordelaise. Die Rindslende wird fein gespickt, gesalzen und nach Nr. 6 gebraten. Kurz bevor der Braten fertig ist, bereitet man aus 50 g Butter und 40 g Mehl eine braune Mehlschwitze, die man mit $^1/_4$ Liter Rotwein verkocht. Man gibt dann den entfetteten Bratensatz der Rindslende hinzu, so daß eine gebundene Sauce entsteht, die man durchstreicht. Man gibt 50 g feinscheibig geschnittene eingemachte Champignons, sowie 50 g feingeschnittenes frisches Rindermark in die Sauce, die man damit einmal aufkochen läßt und zu dem inzwischen angerichteten Braten, der mit gebratenen Kartöffelchen umgeben wird, reicht.

9. Rindslende nach Rossini. Man schneidet eine gut abgelegene Rindslende in Scheiben, salzt diese, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie in gelber Butter saftig und gar. Zu gleicher Zeit teilt man eine schöne Gänseleber (im Sommer eine halbe Kalbsleber) in Scheiben, paniert auch diese und brät sie ebenfalls. Man richtet die Scheiben abwechselnd stufenförmig an und übergießt sie mit der Sauce, die man aus dem Bratenfond, etwas saurer Sahne, Fleischbrühe und einem Glas Madeira mit etwas Kartoffelmehl zum Binden bereitet hat.

10. Aufgerollter Braten. Man nimmt hierzu die Querrippe (Fig. 9) von einem jungen Ochsen, läßt die Rippen anschneiden und das Stück gut klopfen, reibt es mit Salz, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer ein, rollt es fest auf und umwickelt es mit einem ausgewässerten Bindfaden. Danach wird der Braten nach Nr. 4 $3^1/_2$ Stunden unter häufigem Begießen gebraten, mit der Sauce nach Nr. 1 verfahren, und das Gericht mit verschiedenen Kompotts, Salat, oder auch zu braunem Winterkohl gegeben. — Auch kann man von der Bratenbrühe eine gute Champignon- oder Trüffelsauce machen, den Braten damit auftragen und ihn mit Röhrennudeln und gebratenen Kartoffeln als Mittelschüssel geben.

11. Schmorbraten (Bœuf à la mode). Ein Stück von 4—5 kg aus der Kluft — das sogenannte Blumenstück — oder von einem jungen Ochsen das Querschwanzstück (Fig. 6), wird geklopft, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer eingerieben und nach Belieben noch gespickt. Dann gibt man etwa 70 g nach A. Nr. 24 zubereitetes Nierenfett in einen Topf, läßt es heiß werden, legt das Fleisch hinein, bestreut es mit einem Löffel Mehl und läßt es unter vorsichtigem Wenden von allen

Seiten braun braten. Nun wird soviel kochendes Wasser, oder feiner und besser halb Rotwein, halb Wasser, seitwärts hinzugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist, und dieses, nachdem es schnell fest zugedeckt und der Deckel mit Gewichtsteinen beschwert ist, langsam geschmort, dann nach Verlauf von 1½ Stunde umgedreht, 1 Obertasse voll gewürfelte saure Gurken oder frische mit 1 Löffelvoll Essig nebst 2 Lorbeerblättern oder einige Zitronenscheiben dazu gegeben, das Stück wieder zugedeckt und langsam weich geschmort, was gewöhnlich 2—2½ Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtenteils von der Sauce, rührt, wenn diese zu dicklich sein sollte, etwas Wasser dazu, andernfalls ein wenig Mehl, gibt einige Löffel von der sämigen Sauce über das Fleisch und die übrige dazu. Wählt man den Schmorbraten als Mittelgericht, so kann man noch Trüffeln, Champignons und Kastanien dazu geben; auch dient er als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, wie auch namentlich zu Röhrennudeln.

Vielfach wird der Schmorbraten nicht angebraten, sondern sofort in ein mit Speck-, Wurzel- und Möhrenscheiben belegtes Gefäß — Heußis Bratapparat oder Kuntzes Schnellbrater ist hierbei wie bei allem Schmorfleisch trefflich — getan, mit Weißwein und Fleischbrühe überfüllt und nach Gefallen verschiedenes Gewürz hinzugefügt. Zu diesem Braten gibt man in Frankreich eine Tomatensauce, in Bayern eine Champignonsauce, zu deren Bereitung man die Bratenbrühe mit Zusatz von etwas Maggiwürze benutzt.

12. Sauerbraten. Zu einem Sauerbraten eignet sich ein gutes fettes Schwanzstück, namentlich das Blumenstück. Man legt es im Sommer 3—4 Tage, im Winter 8—10 Tage in Bieressig, welcher sich besonders zum Sauerbraten eignet und mit dem Gewürz: Lorbeerblättern, Nelken, Gewürzkörnern, auch wohl einigen Wacholderbeeren, zum Kochen gebracht und kochend über das abgespülte Fleisch gegossen wird, weil dann der Fleischsaft nicht austritt. Bei scharfem Essig gibt man etwas Wasser hinzu. Da Zwiebeln im Essig hart werden, fügt man sie erst bei der Zubereitung bei. Im Sommer muß das Fleisch, damit es vor Beigeschmack geschützt wird, ganz offen an einem kühlen Orte, im Fliegenschrank oder mit einer Drahtstülpe bedeckt, aufbewahrt und öfter umgewendet werden, doch hüte man sich vor der schlechten Gewohnheit, dazu die Hand zu gebrauchen. Vor der Zubereitung wird der Braten am besten, damit er saftiger werde, auf folgende Weise gespickt: Man schneidet fingerlange, nicht zu dünne Speckstreifen, wälzt sie in einem Gemengsel von gestoßenem Salz, Pfeffer

und Nelkenpfeffer, sticht mit einem spitzen Messer allerwärts ins Fleisch, schiebt die Speckstreifen hinein und streut noch etwas Salz darüber, doch darf der Braten nicht stark gesalzen werden, viel Salz macht ihn zähe. Dann macht man in einem nicht weiten eisernen Topfe reichlich gutes Fett recht heiß und gelb, legt das Stück Fleisch hinein, läßt die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man es aufmerksam im Fette öfters hin und her schiebt und umwendet. Danach streut man einen gehäuften Eßlöffel Mehl in das Fett, läßt es ebenfalls bräunen, gießt dann schnell soviel brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, als nötig ist, das Fleisch zu bedecken, und macht den Topf rasch zu, daß die Dünste nicht verloren gehen. Nach wenigen Minuten gibt man zu einem Stück von 2½—3 kg zwei kleine gelbe Möhren, 3—4 größere Zwiebeln und ein Stückchen Schwarzbrotrinde, auch, wenn nötig, von dem Gewürzessig, worin das Fleisch gelegen hat, macht den Topf fest zu, beschwert den Deckel mit 2 Bolzen und läßt den Braten bei einmaligem Umwenden etwa 2—2½ Stunden langsam aber ununterbrochen schmoren, wobei man zuweilen, ohne ins Fleisch zu stechen, dieses aufheben und nötigenfalls auch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. Eine Tasse süße Sahne, in der letzten halben Stunde hinzugefügt, macht die Sauce sehr angenehm. Beim Anrichten legt man den Braten auf eine erwärmte Schüssel und stellt sie in den Ofen, bis die Sauce gemacht ist. Sollte diese zu sehr eingekocht und dicklich geworden sein, so verdünnt man sie mit Wasser; ist sie dagegen nicht sämig genug, so fügt man etwas Mehl hinzu; und wenn sie zu viel Säure hat und dabei braun genug ist, so wird eine Tasse Milch angebracht sein. Dann rührt man sie scharf durch ein Blechsieb, läßt sie rasch zum Kochen kommen, gibt etwas davon über den Braten und die übrige reichliche Sauce dazu.

Statt der Möhren, Zwiebeln und Brotrinde fügt man oft ein Stückchen Honigkuchen zum Sämigmachen der Sauce zu, auch gießt man statt Wasser, wo es angeht, leichte Fleischbrühe an. Der fertige Braten wird mit zerschnittenen Salzgurken gereicht. Um dem Sauerbraten einen wildartigen Geschmack zu verleihen, brät man ihn in ausgelassenem Speck mit einigen Wacholderbeeren bei langsamem Feuer halbgar, fügt dann viele geschnittene Zwiebeln und ½ *l* dicke saure Sahne an und brät das Fleisch unter fleißigem Begießen weich. Die Sauce wird entfettet, mit einer Tasse Milch verrührt und nebenher gereicht.

13. Mailänder Rinderbraten. Ein Stück Ochsenfleisch von etwa 3 kg wie zum Sauerbraten wird 2 Tage in halb Wein, halb Essig

gelegt, den man kochend über das Fleisch gießt. Dann spickt und salzt man den Braten, legt eine passende Bratenpfanne mit Speck-, Schinken-, Zwiebel-, Rüben- und Kalbfleischscheiben aus, übergießt den darauf gelegten Braten mit 100 g gelb gemachter Butter und brät ihn 1 Stunde im Ofen. Dann gießt man allmählich 1 Glas Portwein, 1/2 Glas der Marinade und 1/4 l kochende Fleischbrühe hinzu und dämpft den Braten völlig weich, was noch etwa 1 1/2 Stunde erfordert. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten kocht man 200 g Reis in Fleischbrühe weich aber körnig, verrührt ihn mit 2 zerquirlten Eigelb und etwa 1 Dutzend gewiegten, vorher gedünsteten Champignons und stellt ihn heiß. Ist der Braten fertig, so schneidet man ihn in Scheiben, ordnet diese kranzförmig auf einer Unterlage Reis, umgibt die Schüssel mit einem Reisrand und beträufelt den Braten mit etwas Sauce. Letztere wird aus der durchgeseihten Bratenbrühe bereitet, welche mit etwas Speisemehl bündig gemacht und mit etwas Speisenwürze und 1/2 Teelöffel Champignonextrakt gewürzt wurde.

14. Ochsen- oder Rindfleisch wie Hasen zu braten. Der Mürbebraten ist hierzu am besten; indes kann auch ein Stück von 2—3 kg mitten aus der Kluft wie zum Beefsteak dazu dienen. Man läßt es im Sommer in Rücksicht auf die Temperatur 2—3 Tage, im Winter 5—6 Tage alt werden, wäscht und klopft es nach Nr. 1 recht mürbe, drückt es wieder in seine Form und spickt es in drei Reihen wie Hasen. Dann streut man etwas feines Salz darüber, macht es in reichlich Butter von allen Seiten dunkelgelb, gießt eine Tasse frische Milch hinzu und wiederholt dies so oft, als die Sauce, welche eine gelbbraune Farbe haben muß, eingekocht ist. Das Fleisch wird dabei, fest zugedeckt, langsam aber ununterbrochen gebraten, häufig begossen, bis es nach etwa 2 Stunden ganz mürbe geworden ist. Man kann hierbei auf 1 l Milch rechnen. Bei der ersten Tasse Milch rührt man 1 Teelöffel Mehl an, damit die Milch nicht gerinne.

15. Rindfleisch in saurer Milch zu braten. Man nimmt ein Stück wie zum Sauerbraten, klopft es wie im Vorhergehenden recht mürbe und reibt es mit wenig Salz und Nelkenpfeffer oder mit etwas Pfeffer und Nägelchen ein. Dann macht man Butter und Speck oder Nierenfett gelbbraun, legt das Fleisch hinein und läßt es ringsum braun werden, wobei man es, um Anbrennen zu verhüten, öfters hin und her schiebt. Hat es so eine gute Farbe erhalten, so gießt man dicke saure Milch hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist, dann läßt man den Braten, fest zugedeckt, bei guter Hitze ununterbrochen so lange schmoren, bis er milde geworden ist.

Tafel II.

Fig. 5. Hochrippe.



Fig. 6. Kluftstück (Querschwanz)



Die Sauce muß reichlich vorhanden sein und wird nach dem Anrichten des Bratens durch ein feines Sieb gerieben.

16. Ochsen- oder Rindfleischbraten aufzuwärmen. Um aufgewärmtem Braten den Geschmack eines frischgebratenen zu bewahren, ist es eine Hauptsache, ihn auf die richtige Weise zu erwärmen. Das Erhitzen des Bratens auf offenem Feuer oder auch nur an heißer Herdstelle, wie früher angeraten wurde, ist nicht zu empfehlen, da ein aufgewärmter Braten niemals kochen darf, weil er dadurch zähe wird, was bei der alten Methode selbst bei großer Achtsamkeit leicht vorkommt. Daher wärme man jeden Braten stets im Wasserbade, und lege ihn ganz oder in Scheiben geschnitten in eine passende Schüssel, bedecke ihn mit der Sauce, die durch etwas aufgelösten Fleischextrakt oder Maggiwürze und Speisemehl leicht vermehrt werden kann, und welcher stets ein Stück frische Butter zugesetzt wird, und stelle die Schüssel gut zugedeckt 1/2 bis 1 Stunde, je nach der Menge des Bratens, ins Wasserbad.

17. Round of Beef. Zu einem Stück Ochsenfleisch, einem Rippenstück von 12—14 kg (Hochrippe, Fig. 5 u. 7), aus welchem die Knochen getrennt worden sind, nimmt man 1/2 kg grobes Salz, 100 g braunen Sandzucker, 15 g Nelken, 30 g Nelkenpfeffer, 1/10 *l* braunen Sirup und 1 Eßlöffel voll pulverisierten Salpeter. Dies alles wird untereinander gerührt und das Fleisch von allen Seiten damit eingerieben, dann recht fest aufgerollt, mit einem Bindfaden dicht nebeneinander fest umbunden, in eine hölzerne Mulde gelegt, worin es 4 Wochen liegen bleibt, während es täglich umgedreht und mit der Brühe, die herauszieht, begossen werden muß. Man setzt es zur Zeit, mit kochendem Wasser und etwas von der Brühe bedeckt, aufs Feuer, läßt es 4 Stunden, fest zugedeckt, fortwährend langsam kochen und 1/2 Stunde in der Brühe nachweichen. Zu diesem kräftigen, sehr zu empfehlenden Fleische gibt man in Bremen Sauerkraut, durch ein Sieb gerührte dicke Erbsen (Püree), mit braunen Zwiebeln bedeckt, oder braunen Kohl und gebratene Kartoffeln.

Anmerkung. Es läßt sich dieses Fleisch lange aufbewahren, ist auch kalt vorzüglich, und selbst aus den Überresten lassen sich wieder angenehme Speisen zubereiten, z. B. Round of Beef-Omelette, Round of Beef-Auflauf mit Kartoffeln.

18. Ochsenfleisch in Bier zu dämpfen. Ein Stück Fleisch aus der Kluft (Fig. 6) von etwa 4 kg, welches je nach der Jahreszeit

2—8 Tage alt sein muß, wird stark geklopft, mit etwas Salz bestreut, in einem Topf auf einige Scheiben Speck, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, Lorbeerblätter, Dragon und grobes Gewürz gelegt, halb Bier (welches nicht bitter sein darf) und halb Wasser darauf gegossen, soviel als nötig ist, das Stück bis reichlich zur Hälfte damit zu bedecken, 1 Obertasse Essig, 1 Löffel Birnmus oder Sirup dazu getan und das Fleisch, fest zugedeckt, 3 Stunden geschmort. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen, etwas Mehl in Fett gebraten, an die Sauce gegeben, solche durch ein Sieb gerührt und das Fleisch damit angerichtet.

19. **Boeuf blanc.** Ein nicht sehr fettes Rippenstück wird geklopft, in einem engen Topfe mit Wasser kaum bedeckt, mit 2 Petersilienwurzeln, einer Handvoll Skorzoneren, 1 Möhre, 3 Lorbeerblättern, 2 Zwiebeln, grobem Gewürz und einem reichlichen Stück Butter versetzt, fest zugedeckt und gar geschmort, was eine Zeit von $2^1/_2$—3 Stunden erfordert. Eine Stunde vorher gibt man viel Champignons, nach A. Nr. 40 vorgerichtet, und etwas geriebenes Weißbrot hinzu. Die Brühe läßt man soviel einkochen, als man Sauce zu haben wünscht, richtet sie über dem Fleisch an und gibt eine Schüssel mit dampfenden Kartoffeln dazu.

20. **Gefüllter Rinderbraten.** Die Nuß aus der Keule eines Ochsen dämpft man in Fleischbrühe und Weißwein zu gleichen Teilen mit wenig Gewürz, einem Lorbeerblatt und mehreren Suppenwurzeln gar, aber nicht zu weich, läßt sie in der Brühe erkalten und schneidet oben eine Scheibe ab. Dann höhlt man das Fleisch vorsichtig so weit aus, daß ein Zentimeter dicker Rand stehen bleibt, erhitzt es in der Brühe, hackt das herausgeschnittene Fleisch mit gedämpften Champignons weich, vermischt es mit einem weichen Rührei aus 6 Eiern, gewiegten feinen Kräutern und 2 Löffeln Brühe und füllt diese Farce in das ausgehöhlte Fleisch. Die Brühe des Fleisches kocht man ein, verdickt sie mit braunem Buttermehl, kräftigt sie mit Fleischextrakt, einigen Tropfen Maggiwürze und Madeira und gibt einen Teil über das mit der abgeschnittenen Scheibe bedeckte Fleisch, welches man mit kleinen glacierten Zwiebeln verziert. Den Rest der Sauce reicht man nebst Röhrennudeln daneben.

21. **Rindschnitten (Beefsteaks).** Will man gute Beefsteaks haben, so tut man gut, nur die Rindslende zu nehmen, wenn diese schon ein paar Tage in der Luft gehangen hat. Kann man sie nicht bekommen, so wählt man Fleisch von einem jungen Tiere aus der Kluft, besonders die Oberschale, welches gut abgelegen sein muß. Man muß dabei die Stücke stärker klopfen als beim Gebrauch von Rindslende. Es ist zu bemerken, daß man die Beefsteaks nicht, wie es vielfach nicht allein in

Gasthäusern üblich ist, in dünne Scheiben schneiden darf, ein gutes saftiges Beefsteak muß mindestens 2—3 cm dick sein. Das zum Beefsteak bestimmte Fleisch wird gehäutet und in 2—3 cm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden dann mit dem flachen Hackemesser etwas dünner geklopft, schön gerundet und darauf in klar gekochte Butter getaucht. Wenn man sie braten will, läßt man in der Pfanne etwas Butter braun werden, legt die Schnitten hinein, setzt die offene Pfanne auf ein ziemlich starkes Feuer, streut jetzt Salz und Pfeffer darüber und brät die Schnitten auf jeder Seite je nach ihrer Dicke zwei bis drei Minuten. Alsdann werden sie auf einer Schüssel angerichtet und die heiße Butter darüber gegossen.

Außer dieser Bratweise lernte ich im Hause eines Feinschmeckers eine völlig andere Art kennen, Beefsteak zu braten. Die gut 2 cm dicken Scheiben werden geklopft, mit Wasser, in dem feine Zwiebeln eine Stunde gelegen, bestrichen, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, fest übereinander gelegt und zwei Stunden kühl gestellt. Dann wurde eine Eierkuchenpfanne heiß gemacht, die Beefsteaks ohne Fett nebeneinander hineingelegt und etwa vier Minuten unter beständigem Wenden gebraten. Dann erst wurde die Butter hineingetan, während diese sich bräunte, die Schnitten heraus auf eine erwärmte Schüssel gelegt, jede mit einem Spiegelei belegt und mit in Butter gedünsteten Champignons umkränzt und die braune, mit etwas kaltem Wasser verrührte Butter dazu gereicht. Die Beefsteaks waren außerordentlich zart und saftig.

In England läßt man an den Beefsteaks soviel Fett wie möglich, taucht sie in zerlassene Butter und legt sie auf einen Rost. Acht Minuten vor dem Anrichten werden sie auf starke Kohlenglut gesetzt, Salz und Pfeffer darüber gestreut, und auf jeder Seite vier Minuten gebraten. Sie sollen noch rötlichen Saft in sich führen. Dann werden sie auf einer Schüssel angerichtet, auf jedes Beefsteak eine dünne Scheibe recht schöner frischer Butter gelegt und ein wenig kräftiger Fleischsaft darüber gegossen.

Man kann die Rindschnitten verschieden anrichten, entweder mit Spiegeleiern belegen, mit in Butter gedämpften Zwiebelscheiben, mit geriebenem Meerrettich oder mit Gurkenschnitten umkränzen; auch reicht man gern Mixedpickles dazu oder geschmorte Kartöffelchen. In feinen Küchen bestreicht man sie mit Kräuterbutter, belegt sie mit gebackenen Austern oder bedeckt sie mit Trüffelscheiben. Im Elsaß legt man oft auf jedes Beefsteak eine Scheibe Straßburger Gänseleberpastete, in Moskauer Küchen häuft man Kaviar darauf. In England werden sie ohne Sauce nur mit Senf oder Champignon-Ketchup gereicht, in

Frankreich dagegen ist eine Garnierung mit Oliven oder die Zugabe einer Olivensauce beliebt.

22. Rindschnitten in Kästchen. Man schneidet das Beefsteakfleisch in Scheiben von etwa 100 g, schneidet aus steifem weißen Papier ein Quadrat von 22 cm und bestreicht das Papier mit Öl. Die geklopften Schnitten bestreicht man auf beiden Seiten mit einer Mischung von zerriebener Butter, gewiegten feinen Kräutern oder Mixedpickles und bestreut sie mit Pfeffer und Salz. Dann legt man die Beefsteaks in die Mitte des Papiers, schlägt dieses so zusammen, daß es dieselben rings umhüllt und ein viereckiges Paket entsteht und bindet es zu, legt die Pakete dann sofort in einen tiefen Topf mit dampfendem Fett, in dem man sie vier Minuten unter einmaligem Umwenden läßt. Die Bindfaden entfernt man und reicht diese Schnitten, welche sich durch den vorzüglichsten Geschmack auszeichnen, in den Paketen zu Tisch, wo sie die Speisenden selbst öffnen.

23. Gute Rindschnitten von gehacktem Fleisch. Wo kein gutes Fleisch zu Beefsteaks zu haben ist, da wird man nachstehender Art den Vorzug geben. Man nimmt zu 1/2 kg schierem mageren Rindfleisch 70 g festes Nierenfett, schneidet es in Würfel, wobei Haut und Sehnen entfernt werden, hackt beides sehr fein (am besten ist dazu eine Fleischhackmaschine des Alexanderwerks), formt davon 4—5 runde fingerdicke Schnitten und bestreut sie erst, wenn sie gebraten werden sollen, mit etwas Pfeffer und Salz. Dann macht man in einer kleinen, sehr sauberen Pfanne ein Stückchen Butter oder halb Butter halb Fett braun, legt die Beefsteaks hinein, läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, bräunlich werden, legt sie auf die andere Seite und verfährt damit ebenso. Sie dürfen nur einige Minuten braten und müssen inwendig noch rötlich sein. Man gießt etwas Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie etwas sämig geworden, und gibt sie dazu.

Einfacher aber trotzdem saftig und gut werden die gehackten Rindschnitte, wenn man das Fett fehlen läßt und nur einige Löffel kalten Wassers dem gehackten Fleische zusetzt.

24. Gehackte Rindschnitten mit Senfsauce. Diese Beefsteaks werden zubereitet wie die vorigen. Wenn sie angerichtet sind, wird 1 Löffel Senf, 1 Löffel saure Sahne und etwas kaltes Wasser zur Sauce gerührt und diese darüber gegeben. Besser ist jedoch, den Abfall vom Fleisch gehörig auszukochen und diese kräftigere Brühe statt Wasser zur Sauce zu benutzen, auch einige Tropfen Maggiwürze beizufügen.

25. Rohe Beefsteaks (à la tartare). Gutes Ochsen- oder Rindfleisch aus der Kluft wird fein geschabt, mit reichlich Salz und fein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und rohem Eidotter vermischt oder mit dem nötigen Salz und Zwiebeln klein gehackt und mit gröblich gestoßenem Pfeffer gemischt. Oder man vermischt 1/2 kg feingehacktes Fleisch mit 3 geschlagenen Eiern, etwas Essig, Salatöl, Pfeffer und Salz, formt kleine Beefsteaks daraus, bestreut sie mit gehackten Zwiebeln und reicht Senf daneben. Für Feinschmecker werden diese geschabten Beefsteaks nur mit wenig reinem Pfeffer und Salz vermischt, recht regelmäßig rund geformt, mit einem Messer über Kreuz eingeritzt und in der Mitte eingedrückt. In diese Vertiefung legt man vorsichtig ein rohes Eidotter und garniert das Beefsteak mit Häufchen von gehackten Zwiebeln, Kapern, zerschnittenen Gurken und aufgerollten Sardellen und reicht Essig, Öl und Mostrich dazu.

26. Krustierte Rinderbrust. Etwa 2 kg gut abgelegene Rinderbrust klopft man. Man bringt 3 *l* Wasser mit Salz und sehr viel zerschnittenem Suppenkraut und Suppenwurzeln ins Kochen, legt, ist dieser Zeitpunkt erreicht, die Rinderbrust hinein und läßt sie langsam 3 Stunden ziehen. Sie wird dann aus der Brühe genommen, in eine Pfanne gelegt, mit 1/5 *l* ihrer Brühe überfüllt und mit einer Mischung aus 60 g schaumig gerührter Butter, 2 Eigelb und 60 g geriebenem Parmesankäse bestrichen. Die Oberfläche wird zuletzt dicht mit geriebener Semmel bestreut und die Rinderbrust noch 25—30 Minuten in den Ofen gestellt. Die Kruste muß goldbraun, das Fleisch zart und saftig sein. Salzkartoffeln und eine Champignonsauce gibt man dazu.

Die Kochbrühe gibt mit Zutat von Liebigs Fleischextrakt und Einlage von Fleischklößchen und Gemüsen eine treffliche Suppe.

27. Rinderbrust auf preußische Art. Die Rinderbrust wird wie in voriger Vorschrift gekocht, doch muß sie, da sie nicht im Ofen gebacken, sondern einfach gekocht verwandt wird, entsprechend länger langsam sieden. Man kocht eine Stunde vor dem Anrichten 1 Kilo in Stücke geschnittenen Spargel in Salzwasser gar, reinigt 1/2 Kilo Morcheln nach A. Nr. 38 und dünstet sie nach C. Nr. 71 gar. Eine helle Mehlschwitze aus 60 g Butter und 50 g Mehl wird mit Spargelwasser, Morchelbrühe und Rinderbrustbouillon zu leicht gebundener Sauce gekocht, die man mit gewiegter Petersilie und etwas feinem Pfeffer würzt. Man überfüllt die zerschnittene Rinderbrust mit der Sauce und umkränzt sie mit den Morcheln und Spargeln.

28. Geschmortes Rindstück. Ein Stück Ochsen- oder Rindfleisch, nicht zu frisch, aus der Mitte des Binnerspalts, von 1 kg an, wird

nach Nr. 1 so lange geklopft, bis es sich weich anfühlt, mit etwas Pfeffer und nicht zu reichlichem Salz bestreut, in Mehl gewälzt und in einem engen eisernen Töpfchen in reichlich kochender Butter oder in ganz reichlich frischem heiß gemachten Nierenfett 3/4 Stunde, fest zugedeckt, langsam geschmort. Nun wird soviel kochendes Wasser hinzugegossen, daß das Fleisch nicht ganz zur Hälfte bedeckt ist, der Topf rasch fest zugedeckt, damit die Dämpfe das Fleisch mürbe machen, und dieses noch 3/4—1 Stunde weiter geschmort. Dann wird das Fleisch in der Sauce zu gekochten Kartoffeln angerichtet. Sollte die Sauce nicht hinreichend sein, so kann man etwas Wasser hinzurühren, auch nötigenfalls dieselbe mit etwas zerrührter Stärke gebundener machen.

29. Farcierter Braten auf sächsische Art. Man nimmt auf 6—10 Personen 750 g schieres Rindfleisch und 720 g mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch, von dem man alles Sehnige entfernt hat, hackt es recht fein und vermengt es mit 3 ganzen Eiern, 4 gestoßenen ungesüßten Zwiebäcken, fein gestoßenem Nelkenpfeffer und Muskatnuß, einer kleinen Obertasse kaltem Wasser und Salz. Aus dieser gut gemengten Masse macht man die Form eines Rehrückens, spickt drei Reihen und kerbt den Raum dazwischen mit einem Messerrücken ein. Dann legt man den Braten in heißgemachte Butter oder in heißgemachten Speck, läßt ihn bei nicht zu starker Hitze 1/2 Stunde braten, während man ihn oft mit saurer Sahne begießt, wodurch man eine vorzügliche Sauce erhält, mit der man den Braten sehr gut zu einem feinen Essen geben kann.

30. Feine Klops. Man kann hierzu sowohl Rindfleisch als Schweinefleisch nehmen, am besten beides zu gleichen Teilen. Es wird möglichst fein gehackt und Haut und Sehnen entfernt. Vom Abfall wird mit wenigem Salz etwas Bouillon gekocht und diese durch ein Sieb gegossen. Man rechnet auf 5 Personen 1/2 kg gehacktes Fleisch, 125 g gute Butter, 2 Eier, 120 g alte Semmel.

Wenn der Zwiebelgeschmack nicht gescheut wird, so läßt man einige feingehackte Schalotten oder 1—2 Zwiebeln in der Butter weich kochen, schüttet sie zum Fleisch, gibt die Eidotter, etwas Pfeffer und nach Belieben Muskatblüte, das geriebene Weißbrot, ein wenig kaltes Wasser, das nötige Salz, wobei auf das in der Butter befindliche Salz gerechnet werde, und den Eiweißschnee hinzu, mengt dies alles gut untereinander, formt daraus kleine Klöße, und kocht sie unter einmaligem Umwenden in der Bouillon nur einige Minuten. Sobald man inwendig kein rohes Fleisch mehr sieht, sind die Klops gar und müssen

dann rasch herausgenommen und zugedeckt werden. Man gibt zu der Brühe 2 Zitronenscheiben, etwas gelbgeschwitztes Mehl, nach Geschmack auch einige feingehackte Sardellen und Kapern, legt die Klöße noch einmal in die sämige Sauce, rührt diese mit einem Ei und nach Gefallen mit einem Glas weißen Wein ab und richtet sie an. Die Klops werden als Mittelgericht bei einfachem Essen, oder auch mit gekochten Kartoffeln gegeben.

Sind die Klops von Schweinefleisch gemacht, so bestreut man die Klößchen vor dem Kochen mit etwas geriebenem Weißbrot und kocht sie einige Minuten länger.

Auch kann man dem Teig der Klops einen gehackten Hering zusetzen und für den einfachen Tisch statt Butter zerlassenes Nierenfett nehmen.

In feinen Küchen kocht man die Klops erst in Fleischbrühe gar und läßt sie dann eine Minute in einer inzwischen bereiteten Burgundersauce, der man zuletzt noch Kapern zusetzt, ziehen. Um in einfacher Küche wenigstens annähernd dies Gericht herstellen zu können, bereitet man eine Rotweinsauce aus gutem Fruchtwein.

31. Pfeffer-Potthast (ein Dortmunder Spezialgericht). Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in 1/2 Hand große Stückchen geschlagen und in nicht zu reichlichem Wasser und nicht zu vielem Salz ausgeschäumt. Dann fügt man so viel kleingeschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird und gibt reichlich ganzen Pfeffer und Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter und späterhin auch einige Zitronenscheiben hinzu. Sollte der Sauce, welche zwar ganz gebunden, aber nicht zu dicklich sein darf, auch nach Pfeffer und Zitrone schmecken muß, zuletzt noch Sämigkeit fehlen, so kann man noch etwas feingestoßenen Zwieback oder in Butter geschwitztes Mehl durchkochen lassen. Fleischklößchen, in klarer Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht, beim Anrichten ins Ragout gelegt, machen dies Gericht noch angenehmer. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

32. Rindfleisch-Ragout wie Hasenpfeffer. Rindfleisch wird ganz nach vorhergehender Vorschrift gekocht; jedoch gibt man braungemachtes Mehl und kurz vor dem Anrichten etwas Birnmus, Zucker oder Sirup und so viel (etwa 1/2—1 Tasse) frisches Schweineblut, mit Essig angerührt, hinzu, daß das Ragout eine dickliche Sauce wie Hasenpfeffer erhält, die auch denselben Geschmack von Gewürz und Essig haben muß.

33. Braunes Ragout von kleinen Rindfleischklößchen. Man nimmt hierzu die Klößchen Q. Nr. 5. Zugleich läßt man ein Stück Butter

sehr heiß werden, einige kleingeschnittene Zwiebeln darin schmoren, rührt Mehl darin gelb und dieses mit Bouillon oder Wasser zu einer ganz sämigen Sauce, welche durch Braten- oder andere übriggebliebene braune Sauce und Zutat von 8 Tropfen Maggiwürze braun und kräftig gemacht wird. Nach Belieben kann man sie noch mit etwas Pfeffer und Dill würzen. Vorher kocht man die mit einem Eßlöffel glatt geformten Klößchen etwa 5 Minuten in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser (welches hernach zur Sauce gebraucht werden kann), bis sie inwendig nicht mehr rot sind, legt sie dann ins Ragout und richtet dies mit einer Schüssel dampfender Kartoffeln an.

34. Gulasch (ungarisches Nationalgericht, beliebtes Herrenessen). Es wird dazu die Lende fingerbreit über den Faden in Scheiben geschnitten und diese in mehrere Stücke geteilt. Zu 1 kg Fleisch nimmt man 250 g Speck und 100 g Zwiebeln, schneidet beides in kleine Würfel, röstet es zusammen gelb, tut das Fleisch hinzu und röstet das Ganze über lebhaftem Feuer so lange, bis der reichlich hervortretende Saft bis auf einen kleinen Rest verdampft ist. Dann tut man Salz, grob gestoßenen Pfeffer und etwas fein gestoßenen spanischen Pfeffer daran, rührt es wohl untereinander und richtet es recht heiß an.

Auf andere bessere Art bereitet man das Gulasch aus dem Rippenstück von Ochsen, welches gut ausgesehnt und in Würfel geschnitten wird. Auf 1 kg Fleisch läßt man alsdann 100 g Rindermark zergehen und heiß werden, tut das Fleisch mit dem nötigen Salz hinein und läßt es fest verdeckt 20 Minuten schmoren. Dann füllt man $^2/_5$ l kochende Bouillon zu und dämpft das Gericht im Verlauf weiterer 20 Minuten weich. Indessen wird 60 g Speck mit 2 großen Zwiebeln fein würfelig geschnitten, ausgebraten, mit 3 Löffeln kalter Bouillon und etwas Zwiebackkrumen zu Brei gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Ist das Fleisch gar, so gibt man den Speckbrei hinzu, würzt es mit Paprika und gibt es sehr heiß mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Übrigens kann man Gulasch auch aus verschiedenerlei Fleisch bereiten, was sehr gut mundet, in einfachen Küchen auch aus Bratenresten, die aber noch rötlich sein müssen.

35. Spanisch Fricco. Man nimmt zu diesem beliebten und kräftigen Gericht die Rindslende oder das Blumenstück, klopft es langsam weich, schneidet es in Würfel, welche ungefähr die Größe von 15 g Gewicht erhalten, und mischt diese mit feinem Salz und etwas Cayennepfeffer. Unterdes werden Kartoffeln mit gehörigem Salz halb-

Tafel III.

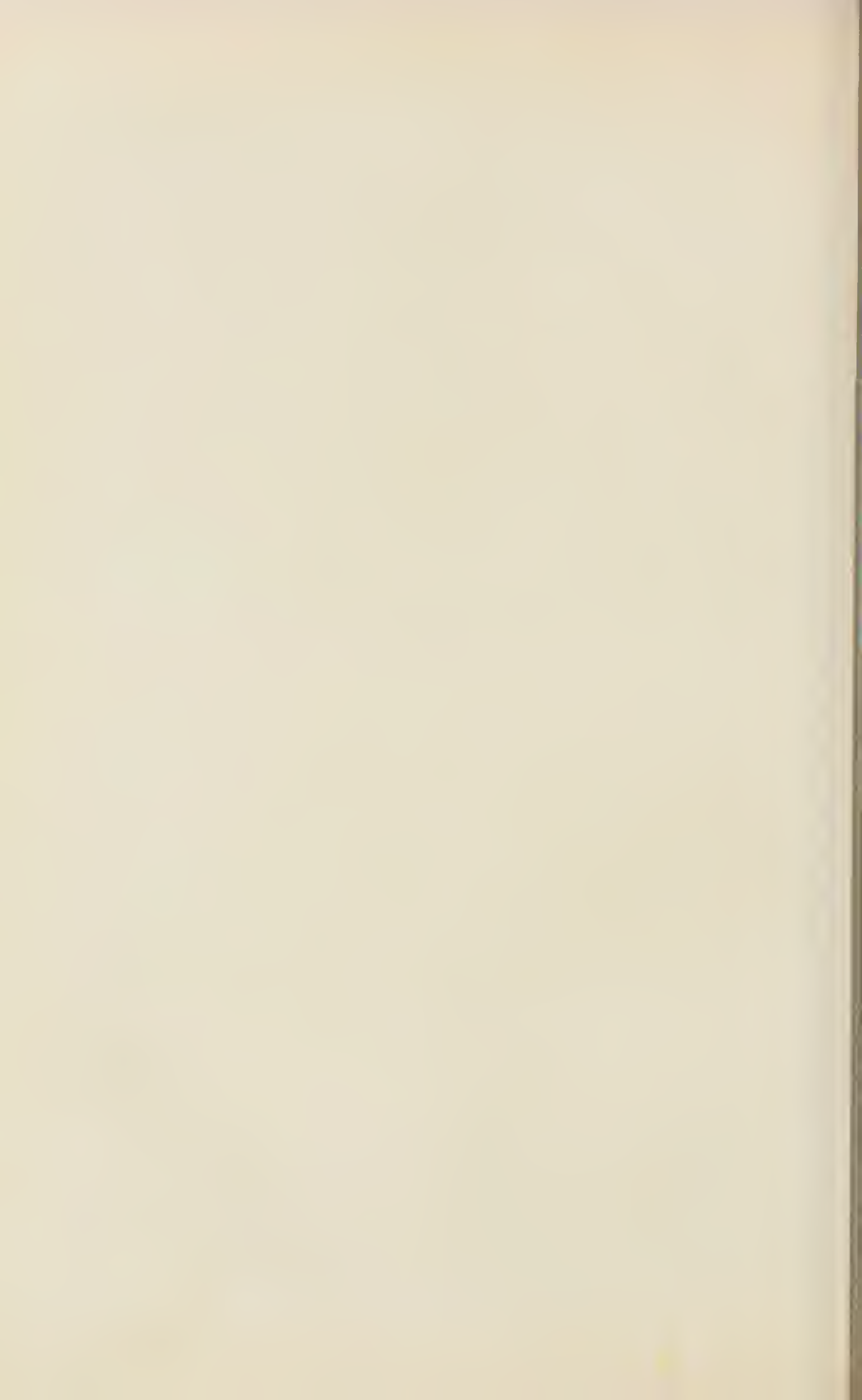
Fig. 7. Hochrippe.



Fig. 8. Oberschale.



Fig. 9. Querrippe.



gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiß gehalten. Zu einem Drittel Fleisch werden zwei Drittel Kartoffeln genommen. Dann legt man auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel reichlich Butterstückchen, darauf eine Lage Kartoffeln, wieder etwas Butter, danach eine Lage Fleisch und eine Lage klein geschnittene Zwiebeln, welche zuvor in Butter geschmort — nicht gebraten — sind, und fährt so lagenweise fort, worauf der Topf fest zugedeckt und anfangs auf ein gelindes Feuer gesetzt wird. Sobald die Speise zu braten anfängt, wird sie recht vorsichtig umgerührt und ihr etwas mehr Hitze gegeben. Unterdes zerrührt man 1 Eßlöffel feine Stärke mit $^2/_{10}$ *l* Rotwein und $^1/_{10}$ *l* dicker saurer Sahne (Rahm) und stellt dies zur Seite, bis man nach mehrmaligem behutsamen Umrühren bemerkt, daß das Fleisch eine graue Farbe erhalten hat, worauf man die Sauce darüber gießt. Nachdem diese gut durchgekocht ist, wird das Gericht in einer erwärmten Schüssel ohne Beilage zur Tafel gebracht.

Im allgemeinen lieben die Herren bei dieser kräftigen Speise eine starke Würze, indes tut man wohl, sich womöglich nach dem Geschmack seiner Gäste zu richten, da sie sonst leicht zu scharf ausfallen könnte.

Einfacher und doch sehr wohlschmeckend stellt man „Spanisch Fricco" aus magerem Rindfleisch und Schweinefleisch zu gleichen Teilen her. Man klopft das Fleisch gut und schneidet es in dünne Scheiben. Ebenso schneidet man geschälte und gut gewaschene rohe Kartoffeln wie auch Zwiebeln in Scheiben. Eine Puddingform wird vorgerichtet, lagenweise mit Fleisch- und Kartoffelscheiben gefüllt und jede Schicht mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und kleinen Butterstückchen belegt. Die letzte Schicht wird mit etwas dicker zerquirlter saurer Sahne begossen, die Form geschlossen und das Gericht $2^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Auf 1 kg Fleisch rechnet man 2 Suppenteller Kartoffeln und 2 Untertassen Zwiebelscheiben. Der Kochtopf „Kann alles" eignet sich ausgezeichnet zur Bereitung dieses Gerichts.

36. Pichelsteiner Fleisch. (Gute Frühstücksspeise.) 1 große Petersilienwurzel, 1 gleichgroße gelbe Wurzel oder Möhre, 1 Sellerieknolle, 1 dicke Staude Porree und 4 mäßig dicke Kartoffeln werden sehr rein gewaschen, sauber geschabt oder geschält, nochmals in kaltem Wasser gespült und in feine Scheiben geschnitten. Dann schneidet man $^1/_2$ kg Rindslende in ganz dünne Scheiben und mischt alles zusammen kräftig mit gestoßenem Pfeffer und Salz. Währenddessen brät man 100 g frisches Rindsmark oder Butter auf offenem Feuer, schüttet Fleisch und Gemüse hinein, läßt es unter öfterem Umschwingen gelblich braten, bedeckt den Topf, stellt ihn zur Seite und läßt das kräftige

Gericht in 15—30 Minuten gar schmoren. Weißbrot reicht man daneben.

In neuerer Zeit hat man eigens zu diesem Gericht hergestellte Kasserollen, in denen man das Fleisch und die angebratenen Rindermarkscheiben abwechselnd mit den Gemüsen einschichtet. Man wendet diese Kasserollen im Laufe der Kochzeit einmal und bringt das Gericht in ihnen auch zur Tafel.

Will man eine einfachere Frühstücksspeise herstellen, so läßt man die Gemüse fehlen und nimmt nur einige in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, die man in Butter anbrät. Das würfelig zerschnittene zarte Rindfleisch wird hinzugefügt, mit Pfeffer und Salz bestreut und einige Minuten auf offenem Feuer gerührt, um dann sofort angerichtet zu werden als „Minutenfleisch“.

37. Pilau von Rindfleisch. 500 g gut abgelegenes Rindfleisch vom Blumenstück, feiner von der Lende, wird nebst 150 g Bauchspeck und einer Zwiebel in große Würfel geschnitten, in 60 g Butter gut angebraten und dann mit 200 g dreimal abgebrühtem Reis vermischt. Man löst 15 g Liebigs Fleischextrakt in $^3/_4$ *l* Wasser auf, gibt diese Flüssigkeit über Fleisch und Reis, setzt die Speise auf gelindes Feuer, würzt sie mit Pfeffer und 4 Eßlöffelvoll Tomatenbrei und dämpft das Gericht 30 Minuten. Zuletzt mischt man 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse darunter und richtet das Pilau in tiefer Schüssel an. — Dies Gericht ist besonders bei Herren sehr beliebt und kann auf dieselbe Weise auch von Hammelfleisch bereitet werden.

38. Feines braunes Ragout von Ochsenzunge. Da eine Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie frisch gebraucht werden. Der aufstehende Knochen und das gelbe schwammige Fleisch wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz und etwas Wasser tüchtig abgerieben, so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, in nicht zu viel kochendem Wasser und wenig Salz in einem engen Topfe ausgeschäumt und weich gekocht, wozu man auf 2—3½ Stunden rechnen kann, je nach dem Alter des Tieres, von dem sie ist. Man erkennt das Garsein daran, daß die Zunge sich mit einer Gabel leicht durchstechen läßt. Nach dem Kochen wird sie abgezogen, das lose Fleisch am dicken Ende entfernt, die Zunge in zwei Finger breite Scheiben zerschnitten und die größeren Stücke einmal geteilt. Im übrigen richte man sich ganz nach der Vorschrift: Feines braunes Ragout von Hähnchen und Tauben, D. Nr. 249, oder schmore die Zunge mit einer dicklichen Rosinensauce, auch kann sie mit reichlich Zwiebeln wie Hasenpfeffer bereitet werden. Für 12 Personen ist eine große Ochsenzunge hinreichend.

In Süddeutschland ist die Zugabe gebackener „Strauben" (siehe Schmalzbackwerk) zu einer in Rosinensauce angerichteten Zunge sehr beliebt und, wie die Herausgeberin sich überzeugte, sehr passend und empfehlenswert.

39. Weißes Zungen-Frikassee. Ist die Zunge nach Nr. 38 mit wenig Salz gekocht und in Stückchen geschnitten, läßt man reichlich Butter gelb werden, rührt darin 1 große feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl gelb, gibt Zungenbrühe (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen) dazu, nach Belieben Muskatblüte, etwas feingestoßenen weißen Pfeffer, auch nach Gutdünken 1/2 Glas weißen Wein und legt die Zunge in die kochende Brühe. Nachdem dieselbe 1/4 Stunde langsam gekocht hat, wobei sie indes nicht zu weich werden darf, wird sie mit kleinen runden Fleischklößchen, die in übriggebliebener Zungenbrühe oder Wasser einige Minuten gekocht wurden, angerichtet. Dann wird die Sauce, welche recht sämig sein muß, durch ein Sieb gegeben, mit einem Eidotter abgerührt und über die angerichtete, mit Zitronenscheiben garnierte Zunge gefüllt.

Nach Belieben kann man dem Frikassee einen Geschmack von Sardellen und Kapern geben, oder auch Champignons, nach A. Nr. 40 vorgerichtet, darin kochen; da aber manche weder das eine noch das andere lieben und niemand in dieser wohlschmeckenden Fleischspeise etwas vermissen wird, so kann man ruhig alle weiteren Zutaten fehlen lassen.

Anmerkung. Wünscht man bei einem größeren Gesellschaftsessen das Zungen-Frikassee am vorhergehenden Tage zu kochen, so kann dies ohne den geringsten Nachteil geschehen, doch gehört dazu, daß man es 1 1/2 Stunde in einem heißen Ofen entweder in einer alten Terrine mit schließendem Deckel auf einen Rost stellt, oder in einem fest zugedeckten Bunzlauer Geschirr auf kochendem Wasser heiß werden läßt, ein Durchrühren ist hierbei unnötig. Das Abrühren der Sauce mit einem Eidotter geschieht dann erst beim Anrichten.

40. Gebratene Zunge als Beilage. Nachdem die Zunge, wie in Nr. 38 bemerkt ist, weich gekocht und abgezogen, wird sie gespalten. Dann bestreut man sie mit etwas feingemachtem Salz und sehr wenig feingestoßenen Nelken, oder reibt sie mit einer Mischung von gewiegten Schalotten, Dragon, Salbeiblättern, Salz, Muskatnuß und Nelken ein, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback und brät sie in steigender Butter gelb, wobei sie jedoch nicht austrocknen darf.

Die gebratene Zunge kann auch mit einer Sardellen-, Kapern-, Madeira- oder Liebesapfelsauce angerichtet werden.

41. Zungenscheiben (eine angenehme Beilage). Die ganz weich gekochte abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und die größeren Stücke einmal geteilt. Dann schlägt man 1 Ei mit 2 bis 3 Eßlöffel Wasser und etwas Zitronensaft, gibt etwas Muskatnuß und wenn nötig Salz hinzu, wendet die Scheiben hierin, dann in geriebenen Semmeln, und brät sie in gelbgemachter Butter in offener Pfanne rasch kroß und gelblichbraun.

Verfeinern kann man das Gericht, wenn man eine gute Leberfülle bereitet, die Hälfte der Zungenscheiben damit bestreicht, auf jede bestrichene Scheibe eine unbestrichene deckt, die beiden Scheiben zusammen in Ei und Semmel wendet und dann brät.

42. Verhüllte Zungenscheiben. Die Zungenscheiben werden auf einer Seite mit einer Mischung von feingehackten Champignons, Schalotten, Ei und etwas schaumig gerührter Butter bestrichen, dann zwischen zwei Scheiben beinahe gar gekochten geräucherten Bauchspeck gelegt. Man legt sie, nachdem man jede verhüllte Scheibe in weißes Papier hüllte, in eine Pfanne und stellt sie 10 Minuten in einen heißen Bratofen. Sie werden aus der Hülle genommen und mit einem warmen Kartoffelsalat serviert.

43. Rindfleisch-Scheiben. 4 Teile schieres Fleisch ohne Sehnen, 1 Teil Nierenfett mit Salz werden zusammen ganz fein gehackt, runde und platte Scheiben davon geformt, in einem Ei, das mit gestoßenen Nelken, schwarzem Pfeffer oder Muskatnuß gewürzt, umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in steigender Butter einige Minuten wie Beefsteaks gebraten.

44. Charles X. Ein Stück saftiges Rindfleisch ohne Fett, etwa 2 kg, wird tüchtig geklopft, gehäutet, reich mit Speck durchzogen, mit halb Wasser, halb Essig, vielem Gewürz, besonders Zwiebeln und wenig Knoblauch, nebst Butter in einen Bratofen gebracht und gar geschmort, wobei nicht hineingestochen werden darf und fleißig mit der Brühe begossen werden muß. Man läßt dieses Fleisch eine Nacht stehen, hackt viele Schalotten, mengt sie mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weißbrot untereinander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht diese mit Ei, drückt sie in das Gemengsel und brät sie in der Pfanne wie Koteletts.

45. Gebratener Fleischball (Frikandelle) von frischem Fleisch. Nr. 1. Derselbe wird besonders fein und wohlschmeckend, wenn man dazu 1 Teil Rind-, 1 Teil Kalb- und 1 Teil durchwachsenes Schweinefleisch fein hackt (am besten nimmt man eine der praktischen Fleischhack-

maschinen — erprobt habe ich die Meurersche Maschine Rekord, die ausgezeichnet ist und die Fleischhackmaschine des Alexanderwerks) und dann zu 750 g Fleisch 125 g Butter nimmt. Kann man diese Mischung nicht haben, so zerhackt man 750 g gutes Rindfleisch aus der Keule mit 125 g Nierenfett oder frischem Speck ganz fein, gibt dazu 4 ganze Eier, Salz nach Geschmack, Muskatnuß, 80 g gestoßenen Zwieback oder geriebenes Weißbrot und eine Tasse kaltes Wasser. Dies wird untereinander gemischt, rund oder länglich geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, mit Zwieback bestreut und mit dem Messer kreuzweis eingeritzt. Dann legt man die Frikandelle in steigende Butter, brät sie unter fleißigem Begießen im Ofen gelb, gießt nach und nach, wenn es sein kann, einige Eßlöffel dicke Sahne darüber und läßt sie $^3/_4$ bis 1 Stunde dunkelgelb, nicht braun braten. Hat der Ofen von unten nicht die gehörige Hitze, so kann man sie erst $^1/_2$ Stunde auf dem Feuer zugedeckt braten lassen und dann in den Ofen stellen, damit sie oben Farbe bekomme; umgewandt wird sie nicht. Man kann auch vor dem Anrichten einige feingestoßene Wacholderbeeren über den Braten streuen.

46. Fleischball. Nr. 2. Auf 750 g sehr fein gehacktes mageres Fleisch ohne Haut und Sehnen nimmt man 125 g feingeschabtes Nierenfett, 200 g dünn abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes, altes, in einer reinen Serviette wieder fest ausgedrücktes Weißbrot, 3 Eier, das Weiße etwas schaumig geschlagen, knapp 20 g Salz und etwas Muskatnuß. Dies alles wird gut untereinander gemischt, rund und glatt geformt und mit der gerösteten und feingestoßenen Weißbrotrinde ringsum bestreut. Alsdann läßt man einen reichlichen Stich Butter in einem passenden irdenen Töpfchen mit 12—15 Stück frischen zerschnittenen Wacholderbeeren kochen, legt die Frikandelle hinein, deckt sie fest zu, setzt nach einer kleinen Weile das Töpfchen zurück auf ein ganz mäßiges Feuer und dreht und hebt die Frikandelle oft mit einem Schaumlöffel, um sie auf dem Boden vor Anbrennen zu sichern. Ist sie unten dunkelgelb, so wird sie einmal umgelegt und im ganzen 1 Stunde aufmerksam gebraten. Macht man dagegen von derselben Masse kleine Bällchen, so braucht man sie nur einige Minuten auf jeder Seite zu braten.

47. Geschmorter Fleischball (Frikandelle). Dieser wird nach Nr. 1 oder 2 zubereitet. Wenn er in reichlich Butter gelb geworden ist, gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, daß er kaum zur Hälfte bedeckt wird, gibt einige Zitronenscheiben, 1 Petersilienwurzel und

2 Stückchen Muskatblüte zur Sauce und läßt den Fleischball, fest zugedeckt, 1/2 Stunde langsam kochen. Dann gibt man etwas gelbgeschwitztes Mehl an die Sauce, läßt sie gut durchkochen und rührt sie mit einem Eidotter und einigen Tropfen Maggiwürze ab.

Auch kann man statt einer großen Frikandelle Bällchen von der Größe eines Hühnereis aufrollen und im weiteren mit ihnen auf die angegebene Weise verfahren. Doch müssen die Frikandellen, sobald sie inwendig nicht mehr rot sind, nach höchstens 10 Minuten rasch vom Feuer genommen werden. — Es werden Kartoffeln dazu gegeben.

48. Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Die Überreste von Fleisch hackt man mit einer Zwiebel oder mit Petersilie recht fein, rührt dazu einige Eier, Salz, wenig Nelken oder Muskat, etwas abgeschältes, geriebenes, in Butter gelb gemachtes Weißbrot und übrige Braten- oder Fleischbrühe, oder statt der Saucenreste saure Sahne, einige Tropfen Maggiwürze und wenig geriebene Zitronenschale. Dann formt man hiervon eidicke Klöße, bestreut sie mit den gerösteten und feingestoßenen Krusten des Weißbrotes und brät sie in Butter gelb. Hat man gekochten Schinken, so kann man etwas durchs Fleisch hacken und dann weniger Butter nehmen; ebenso ist ein Zusatz von gekochten Bauchspeckresten sehr empfehlenswert.

In Ermangelung des Weißbrotes lassen sich einige gekochte kalte Kartoffeln gebrauchen, die auf einer Reibe gerieben werden.

49. Krusteln nach der Mode. Nachdem ein Stück von einem gebratenen Filet- oder Hammelbraten in feine Würfel geschnitten ist, läßt man etwas Mehl in heißgemachter Butter kraus werden, rührt gute Bratenbrühe oder gallerthaltige Bouillon hinzu und gießt solche nach dem Abnehmen des Fettes durch ein Sieb. Hiervon bringt man einige Löffel zum Kochen, gibt auf dem Feuer 2—3 mit etwas kaltem Wasser zerklopfte Eidotter unter beständigem Rühren hinzu und fügt, wenn die Sauce sehr gebunden ist, das Fleisch nebst in Butter gedämpften Schalotten, feingehackter Petersilie und das vielleicht noch fehlende Salz bei und rührt alles auf dem Feuer so lange, bis es gehörig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe hervortritt, sondern die Masse wie ein Teig erscheint. Dann breitet man diese zum Kaltwerden auf einer flachen Schüssel aus und formt sie hierauf wie Talerrollen, welche man in Scheiben schneidet. Danach klopft man nach Verhältnis 2, 3 oder 4 Eier, wälzt jede Krustel in feinem gestoßenen und durchgesiebten Weißbrot, tunkt sie in die Eier, dreht sie nochmals im Brot herum und wiederholt das Eintunken in Ei und das

Wälzen in Brot noch einmal. Nachdem dies geschehen, bäckt man die Krusteln in heißem Schmalz, in dem sie mit einem Schaumlöffel so lange hin und her bewegt werden, bis sie eine schöne gelbbraune Färbung erhalten haben, wonach man sie dann auf Weißbrotschnitten abtröpfeln läßt, etwas bergartig anrichtet und ein Sträußchen in Schmalz gebackener Petersilie in die Mitte steckt.

50. Kleine Fleischpolster. Nachdem man übriggebliebene Fleischreste jeglicher Art mit etwas Schinken fein gewiegt, vermischt man sie mit feingeschnittener, in Butter geschmorter Zwiebel, einigen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, sowie etwas Reibbrot. Inzwischen bäckt man dünne Eierkuchen hellgelb, bestreicht sie auf einer Seite mit der Fleischfarce, rollt die Kuchen auf, schneidet sie in schräge Scheiben und bäckt sie, mit Ei bestrichen und mit Reibbrot bestreut, in reichlicher Butter bräunlich. Hat man nur wenig Fleisch, mischt man das Füllsel gleich zwischen den flüssigen Eierkuchenteig und bäckt von der Masse in einer Ballbäuschenpfanne kleine Ballbäuschen.

51. Rindfleischgratin. Man bestreut eine butterbestrichene tiefe Schüssel mit einer Mischung von geriebener Semmel, gewiegten Pilzen, einigen Schalotten, Petersilie und Gewürz, taucht in Scheibchen geschnittene Rindfleischreste schnell in zerlassene Butter oder ausgebratenen Speck und legt sie in die Schüssel. Man bestreut die Oberfläche mit dem Rest der Gewürzmischung, belegt sie mit Butterstückchen und übergießt die Schüssel mit ½ Tasse gesalzener Fleischextraktbouillon, in der man 4 Eier zerquirlte, bestreut sie noch nach Belieben mit geriebenem Käse (trockene Reste) und bäckt das Gratin ½ Stunde.

52. Geschmorte Fleisch-Rollen. Man klopft ein Stück Fleisch aus der Kluft, welches nicht zu frisch sein darf, schneidet es in längliche Scheiben, die man ebenfalls noch etwas mit einem Klopfholz, nicht mit einem Messer, klopft, bestreut dieselben nicht zu reichlich mit einem Gemengsel von feingestoßenem Salz, Nelken und Pfeffer, oder statt dessen mit einigen gestoßenen Wacholderbeeren, belegt sie mit dünnen Speckscheiben und wickelt sie zu festen Röllchen auf, welche man mit einem Faden umbindet. — Sehr fein werden die Rollen, wenn man sie mit folgender Mischung bestreicht. Mehrere hartgekochte Eigelb streicht man durch ein Sieb, verrührt sie mit 1 rohen Eidotter, zwei Löffel Tomatenbrei (oder saurer Sahne), wenig gewiegter Petersilie und einer geriebenen Schalotte mit Pfeffer und Salz zu einer Farce, mit der man die Rouladen bestreicht, bevor man sie mit einer Speckscheibe bedeckt. Danach läßt man in einem verhältnismäßig großen

Töpfchen reichlich Butter gelb werden, dreht die Rollen in Mehl um und läßt sie dicht nebeneinander und fest zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer, solange es angeht, im eigenen Safte braten. Nach den ersten 5 Minuten wird die untere Seite nach oben gelegt. Dann gießt man seitwärts so viel kochendes Wasser an, daß die Röllchen stark zur Hälfte bedeckt werden, deckt den Topf schnell fest zu, beschwert den Deckel mit einem Bolzen und läßt sie, zurückgeschoben, bei ganz mäßiger Hitze, ohne den Topf zu öffnen, im ganzen 1/2 bis höchstens 3/4 Stunde leise schmoren, da ein zu starkes und zu langes Braten die Rouladen trocken macht. Alsdann werden die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt, und die Rouladen in ihrer dicklichen, braunen und kräftigen Sauce angerichtet. Sie geben eine angenehme Beilage zu feinen Gemüsen; auch können sie, wenn die Sauce etwas verlängert wird, mit Kartoffeln gereicht werden.

53. **Ein gekochtes Suppenstück mit einer Kruste.** Von der Nachbrust (Spannrippe) eines Ochsen, besser von der Querrippe (Fig. 9), wird eine gute Suppe gekocht; ist das Fleisch gar, so legt man es in eine Bratpfanne, gibt einige Löffel Suppenfett, 2 Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter darunter, bestreut das Fleisch mit Salz, Muskatnuß und gestoßenem Zwieback und läßt es unter einem Tortendeckel, worauf viel Feuer gelegt wird, oder besser im heißen Ofen gelbbraun werden. — Auch kann man das Fleisch, falls man Bouillonreisreste hat, mit dem mit einigen Eiern und geriebenem Käse vermischten Reis bedecken und wie angegeben weiter verfahren. Es wird eine kräftige Sardellen-, Kapern- oder Champignon-Sauce dazu gegeben.

54. **Gestovtes Suppenfleisch, nach der Suppe mit Kartoffeln zu geben.** Man setzt das Suppenfleisch etwas zeitiger als gewöhnlich aufs Feuer und schneidet es, nachdem es weich geworden, in passende Stückchen. Dann macht man Butter gelb, läßt feingewürfelte Zwiebeln darin gelbbraun, doch nicht brenzlig werden, gibt Mehl hinzu, macht unter stetem Durchrühren auch dies bräunlich und rührt es mit Suppenbrühe zu einer reichlichen und recht sämigen Sauce. Diese würzt man mit einigen ganzen Nelken, wenig Lorbeerblättern und etwas Pfeffer, fügt das vielleicht noch fehlende Salz und 1—2 Eßlöffel dicke saure oder süße Sahne hinzu, läßt auf gelindem Feuer das Fleisch 1/2 Stunde in der Sauce schmoren und gibt dieser beim Anrichten einen schwach säuerlichen Geschmack durch Zitronensaft.

55. **Rindfleisch nach der Suppe** auf andere Art. Man kocht 30 Salatkartoffeln in der Schale, schält sie, schneidet sie in Scheiben,

bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer und übergießt sie mit einer Tasse bestem Salatöl, mit dem man die Kartoffelscheiben gut durchschwenkt. Man vermischt vier Löffel Weinessig mit zwei Eßlöffeln kochendem Wasser, einem Teelöffel feingeriebener Zwiebel, etwas feinem Zucker und Pfeffer. Mit dieser Sauce vermengt man die Kartoffelscheiben. Man fügt dem Salat noch vier würflig geschnittene warme halbweich gekochte Eier, 4 Eßlöffel gröblich gehackte Pökelzunge, einen Eßlöffel Kapern und ebensoviel Perlzwiebeln zu und richtet ihn bergförmig an. Das heiße Suppenfleisch wird in Scheiben geschnitten und kranzförmig um den Salat, der lauwarm sein soll, gelegt. Es wird mit etwas von seiner Brühe, die man mit einem Stückchen Butter und einigen Tropfen Maggiwürze unterrührt, beim Anrichten beträufelt.

56. Röstschnitten von Suppenfleisch. Übriggebliebenes Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Essig gelegt, in Eiern, Salz und Muskat umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter leicht gebraten, damit es nicht austrockne.

57. Irish Stew von übriggebliebenem Braten. Hierzu eignet sich nur nicht ganz durchgebratenes Fleisch, welches gut ausgesehnt und in kleine Würfel geschnitten wird. Zu 1 Teller Fleisch nimmt man 2 Teller scheibig geschnittene rohe Kartoffeln, 1/2 Teller Zwiebeln, Pfeffer, Salz, wenig Nelkenpfeffer, mischt alles gut und kocht es, mit Bouillon nicht ganz bedeckt, unter öfterem Umschwenken auf der Herdplatte gar und sämig. Der Topf wird mit Butter oder Bratenfett ausgestrichen, die Bouillon von den Bratenknochen mit etwa vorhandener Sauce und Wasser gekocht und das Gericht fest zugedeckt.

58. Senffleisch. Man dreht die Scheiben in Suppenfett, mit etwas Bouillon vermischt, um und zieht sie dann durch eine Mischung von geriebenem Weißbrot, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz. Darauf läßt man in einer flachen Bratpfanne feines Fett heiß werden, legt die Scheiben hinein, auf jede ein Stückchen Butter, und bäckt sie im Ofen gelbbraun. Unterdes kocht man eine Senfsauce nach Abschnitt R. Beim Anrichten, nicht früher, gibt man die Sauce in eine Schüssel, legt die gebackenen Schnitten hinein und serviert das Gericht, welches nach der Suppe gereicht wird, sofort.

59. Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch. Siehe Abschnitt P.

60. Hacksel statt Fleischwurst. Man kocht ein etwas fettes Stück Rindfleisch in Wasser mit etwas Salz in kurzer Brühe weich

und hackt es nach Entfernung der Knochen recht fein. Zugleich brüht man zu 750 g Fleisch 125 g Reis ab, kocht ihn mit der Rindfleischbrühe weich und dick, macht Butter gelbbraun, rührt Fleisch, Reis, gestoßenen Nelkenpfeffer, Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, läßt alles gut durchschmoren und richtet es recht heiß an. In kalter Jahreszeit kann man reichlich kochen und das Hacksel in Porzellangefäßen offen an luftigem Orte längere Zeit aufheben.

Statt Reis kann man auch gute, frische Hafergrütze, in Wasser abgeflößt, mit Bouillon dick kochen, was ersterem nicht nachsteht. Ebenso ist auch altes geriebenes Weißbrot mit Bouillon sehr gut und um so mehr dann zu empfehlen, wenn man die letztere größtenteils zu einer Suppe anwenden möchte. Solch Hacksel ist besonders zu Äpfelmus ein angenehmes Gericht.

Auch von übrigem fetten Braten oder Suppenfleisch läßt sich solch Hacksel herstellen, indem man es nach dem Wiegen in Butter durchschmort und dann mit dem fertigen Reis oder der Hafergrütze mischt.

61. Suppenfleisch mit Zwiebeln. Man schneidet übriggebliebenes Suppenfleisch mit dem Fett in dicke Scheiben, löst das nötige Salz in etwas Wasser auf, verteilt es über das Fleisch und läßt es einziehen. Unterdes macht man Butter oder Fett in einer Pfanne heiß und gibt reichlich kleingeschnittene Zwiebeln hinein. Dann legt man das Fleisch darauf, läßt es zugedeckt bei einmaligem Umwenden gelblich werden, richtet es an, macht rasch eine Kleinigkeit Mehl in der Pfanne vollständig gar, rührt es mit etwas Wasser und 8 Tropfen Maggiwürze zu einer kurzen, sämigen Sauce und verteilt diese kochend über das Fleisch.

62. Übriggebliebenes Suppenfleisch, mit Äpfeln geschmort. Man schneidet Suppenfleisch in feine Scheibchen, legt die fetten Stückchen auf den Boden eines kleinen Topfes, das übrige darauf, streut etwas Salz und einige Nägelchen darüber hin und läßt es zugedeckt eine kleine Weile schmoren. Unterdes schält man saure Äpfel, entfernt das Kerngehäuse, schneidet die Stücke gleichfalls in Scheiben, bedeckt damit das Fleisch, gießt einige Eßlöffel Wasser seitwärts darunter, läßt die Äpfel gar werden und richtet alles, ohne es umzurühren, an.

63. Desgleichen die Rosinensauce. Es wird eine Rosinensauce gemacht, wie sie bei den Saucen (Abschn. R.) angegeben ist, und gutes in Scheiben zerteiltes Suppenfleisch in dieser 1/4 Stunde langsam geschmort.

Ebenso kann man das Suppenfleisch reichen mit: Kapern-, Champignon-, Morcheln-, Sardellen-, Gurken-, Mostrich- und Zwiebelsauce, deren Zubereitung man ebenfalls in Abschnitt R. findet.

64. Ragout von Suppenfleisch. Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, macht Bratenfett oder Butter gelb, rührt 1—2 geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie je nach der Portion 1—2 Eßlöffel Mehl, gibt Wasser nebst Bratenbrühe, etwas Pfeffer und Nelken oder Nelkenpfeffer, 2—4 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken hinzu, läßt letztere weich kochen und das Fleisch in der Sauce ein wenig schmoren. Letztere muß recht sämig sein; wenn sie süßlich gewünscht wird, so kann man 1/2 Eßlöffel Sirup oder Birnmus durchrühren, auch statt dessen einen halben Teelöffel Maggiwürze zusetzen.

65. Dominikanerschnitte. Außer Resten von Rinderbraten oder Suppenfleisch muß man noch eine helle Fleischsorte haben, etwa Kalbs- oder Schweinebraten. Beide Reste werden in gleichmäßig große Scheiben geteilt und auf jede Rindfleischschnitte eine Farce von 100 g Semmel, 50 g Parmesankäse, 2 Eßlöffel gewiegten Kräutern, ebensoviel Sardellenbutter, 3 Eiern, Zitronenschale, Salz und Pfeffer gestrichen und die hellen Fleischschnitte darauf gelegt. Eine Pfanne wird darauf mit Butter ausgestrichen, die Fleischschnitten, abwechselnd dunkle und helle Sorte oben, hineingelegt, heiße Butter und 1/2 Glas Madeira übergeträufelt und die Schnittchen fest verdeckt durch und durch erhitzt. Sie werden zierlich angerichtet, der Rand der Schüssel mit Zitronenspältchen und Petersilie verziert, die Sauce übergefüllt und Kartoffel- oder Blattsalat daneben gereicht, sowie in letzterem Falle auch gebratene Kartoffelbällchen dazu gegeben.

66. Fleischcreme. Suppenfleisch wird mit einem gewässerten Hering (besser mit einigen Sardellen), einer Zwiebel und etwas Petersilie fein gehackt. Dann dämpft man das Fleisch einige Minuten in zerlassenem Fett, verrührt es alsdann mit einigen Löffeln Kapern, 2 Eiern, 2 Löffeln saurer Sahne, 1 Löffel Rotwein, Salz, Pfeffer und geriebener Semmel zu einer geschmeidigen Masse, die man in zerlassener Butter eine Viertelstunde schmort und dann in Kartoffelbrei oder Bouillonreis zu Tisch gibt.

67. Züricher Fleischkloß. (Restverwendung zu einer guten Abendschüssel.) Das gehackte Fleisch (1/2 kg) vermischt man mit 100 g gewiegtem Speck, 1 Eßlöffel feinen Kräutern, 2 Löffel Kapern, einer gehackten Gurke, Salz, Pfeffer und einem weichen Rührei von 4 Eiern, drückt diese Masse in eine runde Form und kocht sie 1/2 Stunde im Wasserbade. Am folgenden Tage stürzt man sie und reicht sie mit

einer braunen Kraft- oder Remouladensauce. Auch kann man sie mit einem Gallertüberzug versehen und nur Öl, Essig und Senf dazu geben.

68. Saure Rollen (siehe Abschn. W.) **zu braten.** Die Rollen werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, wenn man sie besonders gut zu machen wünscht, in Ei und Zwieback umgedreht, sonst ohne weiteres in einer Pfanne in heißgemachter Butter oder heißem Nierenfett nebst einigen Apfelscheiben gelb gebraten.

Auch kann man jede Scheibe mit einem Löffel Pfannkuchenteig bedecken und die Apfelscheiben für sich braten.

Wohlschmeckend sind die Rollen auch, wenn man sie zerschnitten in einer roten Weinsauce etwa 10 Minuten schmoren läßt.

69. Gar zu braten. Das in Wasser und Salz weichgekochte und in Essig gelegte Gar (Maul, Füße, Wamme u. s. w.) wird in Mehl umgedreht und mit Apfelscheiben in Fett gelb gebraten.

70. Panhas zu braten. Dieses ebenso vorteilhafte als angenehme Gericht für einen täglichen Tisch kann zu jeder Zeit gemacht werden (siehe Abschn. W.), und zwar sowohl von Rindfleisch als Schweinefleisch, selbst von gekochtem Suppenfleisch und einem zähen Braten, wobei dann reichlich Speck mit feingehackt wird. Da man den Panhas, wenn er lange genug gekocht ist, im Sommer offenstehend an einem kühlen, luftigen Orte 8, im Winter 14 Tage aufbewahren kann, so ist er zugleich als Aushilfe zu empfehlen. Nach dem Kochen wird er auf folgende Weise gebraten: Man macht Butter oder gutes Fett in einer Pfanne heiß, schneidet den Panhas in Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers, legt sie dicht nebeneinander und läßt sie unbedeckt auf beiden Seiten gelb und kroß braten; doch dürfen sie nicht austrocknen, müssen vielmehr inwendig weich bleiben. Man gibt den Panhas zu Kartoffelspeisen und gern zu Kartoffeln mit Äpfeln oder Äpfelbrei.

71. Frische Rindfleischwurst zu braten. Da beim Braten der Wurst der Darm sehr leicht reißt, so tut man wohl, sie vorher $^1/_4$ Stunde in einen Topf mit beinahe kochendem Wasser zu legen (kochen darf es nicht) und heiß werden zu lassen. Dann rührt man Butter über Feuer dunkelgelb, legt die Wurst in eine recht heiß gemachte Schüssel und übergießt sie mit der Butter. Sie paßt ebenfalls vorzüglich zu Apfelmus; doch auch Kartoffeln mit Äpfel sind sehr gut dazu. Häufig brät man die Würste von gekochtem Rindfleisch ohne den Darm; letzteren zieht man ab, schneidet die Wurst in Portionsstücke, halbiert diese und brät sie in Butter in der Pfanne krustig.

72. Trocken gewordene Rindfleischwurst zu braten. Ist die Wurst durch zu langes Aufbewahren trocken geworden, so legt man sie so lange in kaltes Wasser, bis sie weich geworden ist (wenigstens Tag und Nacht), spaltet und schneidet sie in fingerlange Stücke und läßt diese, auf saure Äpfel gelegt, mit etwas Wasser und einem Stückchen Butter langsam kochen, bis erstere gar geworden sind, dann richtet man beides zusammen an.

73. Eingesalzene Brustkerne als angenehme Beilage zum Butterbrot und verschiedenen Gemüsen. Die Vorschrift hierzu ist im Abschnitt W. zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

74. Pökelfleisch zu kochen. Ist das Fleisch ohne weiteres mit Salz eingepökelt, so legt man es, je nachdem es mehr oder weniger salzig ist, eine Nacht oder einige Stunden in Wasser (besser wird es im Osmose-Apparat entsalzen), setzt es, mit kaltem Wasser bedeckt, aufs Feuer und läßt es etwa 3 Stunden langsam kochen. Zum Nachgießen muß man kochendes, kein kaltes Wasser nehmen. Fleisch, welches in einem zusammengesetzten Pökel gelegen hat, wird mit kochendem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gebracht und dafür gesorgt, daß es weder aus dem Kochen kommt, noch zu lange kocht, wodurch man einen faden Geschmack des Fleisches verhütet.

Anmerkung. Die Brühe kann man sehr gut zu Graupensuppe mit Kartoffeln gebrauchen, auch zu Hülsenfruchtsuppen, sowie zu allen derberen Herbst- und Wintergemüsen.

75. Rauchfleisch zu kochen. Dasselbe wird abends vorher gut abgewaschen, was am besten mittels eines reinen Handbesens und einer Handvoll Weizenkleie geschieht, eine Nacht in Wasser eingeweicht, am besten im Entsalzungsapparat, der das Auslaugen des Fleisches verhütet, am anderen Tage nochmals abgespült, mit kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer gebracht (brauchte man den Entsalzungsapparat, nimmt man das Wasser, das im Apparat das Fleisch bedeckte) und langsam 2—4 Stunden ununterbrochen gekocht. Nach dem Garsein kann man es, fest zugedeckt, noch 1/2 Stunde in der Brühe stehen lassen, wodurch es milder und saftiger wird. Eine treffliche Beigabe zu warmem Rauchfleisch ist geriebener Meerrettich, welcher mit durchgestrichenen gekochten Äpfeln, Saft von dreien, Schale von einer halben Orange, etwas Rheinwein und Zucker vermischt wird.

Anmerkung. Die Brühe kann, wie oben angegeben, benutzt werden. Um den Rest von Rauchfleisch saftig zu erhalten, legt man es in einer offenen Terrine, die an einen kühlen Ort gestellt wird, wieder in die Brühe, welche man nötigenfalls nach einigen Tagen aufkocht.

76. Geräucherte Zunge. Die Zunge wird Tag und Nacht eingeweicht, wie Rauchfleisch gekocht, zwischen zwei Brettchen mit einem leichten Stein beschwert, nach dem Erkalten enthäutet und bis zum Gebrauch in der Brühe, worin sie gekocht ist, aufbewahrt. Durch das Pressen erhält sie eine bessere Form. Beim Gebrauch wird die Zunge in dünne Scheiben geschnitten, kreuzförmig oder reihenweis auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garniert.

Sie gibt eine angenehme Beilage zu verschiedenen jungen Gemüsen, als: Erbsen, Kohlrabi, Spinat, sowie auch zum Butterbrot.

---

77. Beefsteak nach Nelson für Kranke. Man bestreicht die für diese Rindschnitten gebräuchliche kleine Kasserolle mit Butter, schichtet 250 g geschälte, würflig geschnittene, zuvor gebrühte Kartoffeln mit Salz hinein, legt zwei Filetschnitten von 100 g Gewicht hinauf, füllt 4 Löffel kräftige Jus auf und stellt die Kasserolle etwa 5 Minuten auf starkes, dann noch 20 Minuten zum Schmoren auf sehr mäßiges Feuer. Man bringt dies Beefsteak im Tiegel zu Tisch.

78. Rinderrippen. Man entfernt Knochen, Fett und Sehnen aus der dicken Kotelette, klopft das Fleisch und brät es alsdann unter mehrmaligem Wenden in Butter 10 Minuten, salzt und pfeffert es und gibt eine Sauce dazu, die man aus einem hellen Buttermehl mit der aus den Sehnen und Knochen der Kotelette durch Auskochen gewonnenen Brühe, einem Gläschen Madeira und dem nötigen Salz hergestellt hat.

Weitere **Krankenspeisen** geben von Rindfleisch Nr. **2, 3, 5, 6, 9, 14, 21, 22, 23, 39, 49** und **41.**

II. Kalbfleisch.

Vorbemerkung. Einen guten Braten erhält man nur, wenn man das Fleisch vom Anfang bis zum Ende der Bratezeit mit Fett häufig begießt, das Nachfüllen von Wasser oder Fleischbrühe aber so spät wie möglich vornimmt und den Braten niemals klopft (Kalbfleisch ist zum Klopfen zu weich und wird dadurch faserig.) Auch braucht man zur tadellosen Vollendung des Bratens saure oder süße Sahne, die man jedoch erst eine knappe Stunde vor dem Anrichten verwendet.

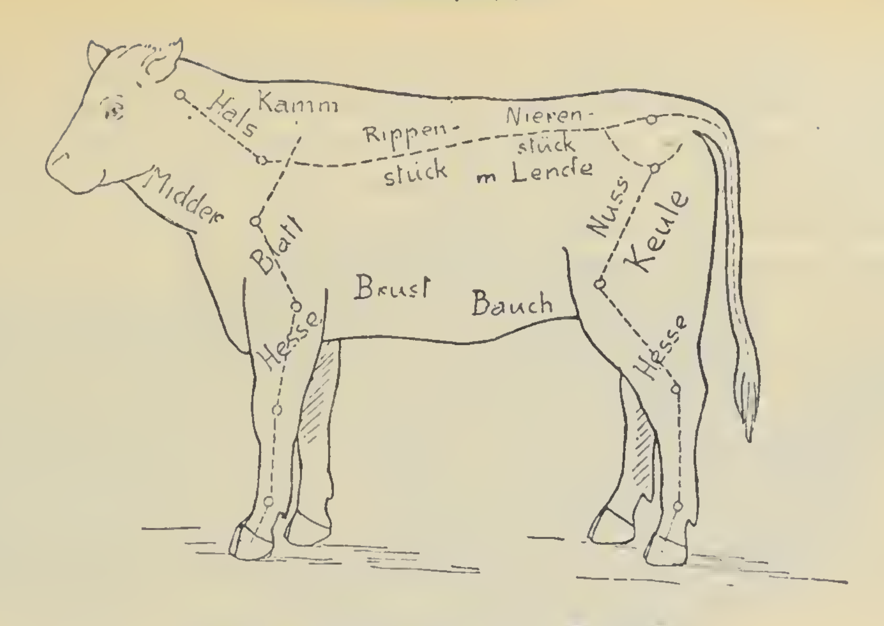


Fig. 10. Fleischstücke des Kalbes.

79. Kalbskeule am Spieß. Man läßt den Braten je nach der warmen oder kalten Jahreszeit 2—4 Tage alt werden, schneidet das Bein im Gelenk ab, doch so, daß von unten das Beinfleisch hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und mit einem hölzernen Pfriem feststicht. Dann wäscht und trocknet man ihn. Wenn man den Braten zu füllen wünscht, so wird der Beinknochen herausgelöst, die Farce (Q. Nr. 62, 63 oder 67) hineingestellt und die Öffnung zugenäht. Dann reibt man ihn ringsumher mit feingemachtem Salz ein, bringt ihn an den Spieß und brät ihn nicht zu stark mit geschmolzener Butter unter fleißigem Begießen $1^1/_2$—2 Stunden. In bezug auf das Zubereiten der Sauce wird auf die folgende Nummer hingewiesen.

80. Kalbskeule im Ofen. Nachdem der Braten nach vorhergehender Nummer vorgerichtet ist, läßt man in der Bratpfanne reichlich Butter, womit auch gutes Kalbsnierenfett verbunden werden kann, zum Kochen kommen, legt, wenn man guten Speck hat, einige Scheiben hinein und den Braten, die runde Seite nach oben, darauf, stellt ihn in einen heißen Ofen und läßt ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter fleißigem Begießen, ohne ihn umzulegen, $1^1/_2$ Stunde braten. Ein kleiner Braten aber darf nicht über $1^1/_4$ Stunde im Ofen stehen bleiben, weil er sonst zu weich und zu trocken würde. Um zu verhüten, daß die Sauce zu braun oder gar brenzlig werde, kann man nötigenfalls zuweilen ein Stückchen Butter hinzufügen. Im Heußischen Bratapparat braucht man dergleichen nicht zu befürchten und erhält einen besonders saftigen Braten.

Der Sauce kann durch 1—2 Tassen guter süßer Sahne ein angenehmer Geschmack und schöne gelbbraune Färbung gegeben werden. Nachdem der Braten aus der Pfanne genommen ist, gießt man die Sahne hinein, läßt sie dunkelgelb braten, rührt alles in der Pfanne Zurückgebliebene mit kochendem Wasser los und läßt es noch einige Minuten zu einer dünnflüssigen Sauce kochen. Durch die Sahne wird sie genügend gebunden. In Ermangelung derselben brät man einen halben Eßlöffelvoll feines Mehl mit braun und fügt schwache Fleischextraktbrühe oder Wasser nebst einigen Tropfen Maggis Speisenwürze hinzu, um die Sauce zu bereiten, welche man stets vor dem Anrichten durch ein feines Sieb laufen läßt.

Soll die Sauce noch durch Champignons gewürzt werden, so dämpft man diese nebenbei mit etwas Butter rasch gar und gibt sie kurz vor dem Anrichten in die Sauce.

81. Kalbsrücken. Man bestellt den Rücken von der Keule bis zur Brust, schneidet an beiden Seiten die Rippen bis zur Hälfte weg und löst die Nieren aus. Dann häutet und spickt man den Rücken wie einen Hasen und brät ihn im Ofen mit reichlich Speck und Butter bei mäßiger Hitze in 1—1½ Stunde gar. Das Salz wird erst in der Mitte der Bratzeit übergestreut. Gegen Ende der Bratzeit überstreicht man den Rücken mit dicker saurer Sahne.

Die Sauce wird wie in vorhergehender Nummer bereitet und zu dem Rücken entweder Salat oder Kompott gereicht, oder mit Butter und Parmesankäse vermischte Röhrennudeln dazu gegeben.

Vielfach wird der Rücken auch wie der gedämpfte Wickelbraten bereitet und mit Madeira-, Champignon- oder Bechamelsauce gereicht. Auch läßt sich der Rücken wie Rindslendenbraten mit allerlei Gemüsen anrichten.

82. Kalbsbraten im Topf. Man richtet denselben vor wie Kalbsbraten am Spieß, macht in einem Topfe Butter und Kalbsnierenfett braun, fügt nach Belieben auch einige Speckscheiben hinzu, legt den Braten hinein, und läßt ihn offen an beiden Seiten gehörig gelb werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne hinein zu stechen. Dann gießt man nach und nach einige halbe Tassen Sahne hinein, deckt den Topf fest zu und verfährt unter häufigem Begießen wie beim Ofenbraten; auch muß wie bei diesem die runde Seite im Topfe nach oben liegen.

In Gegenden, wo zum Garwerden des Bratens Bratpfannen mit Glut üblich sind, wird die Butter zum Braten nur gelb gemacht, sogleich

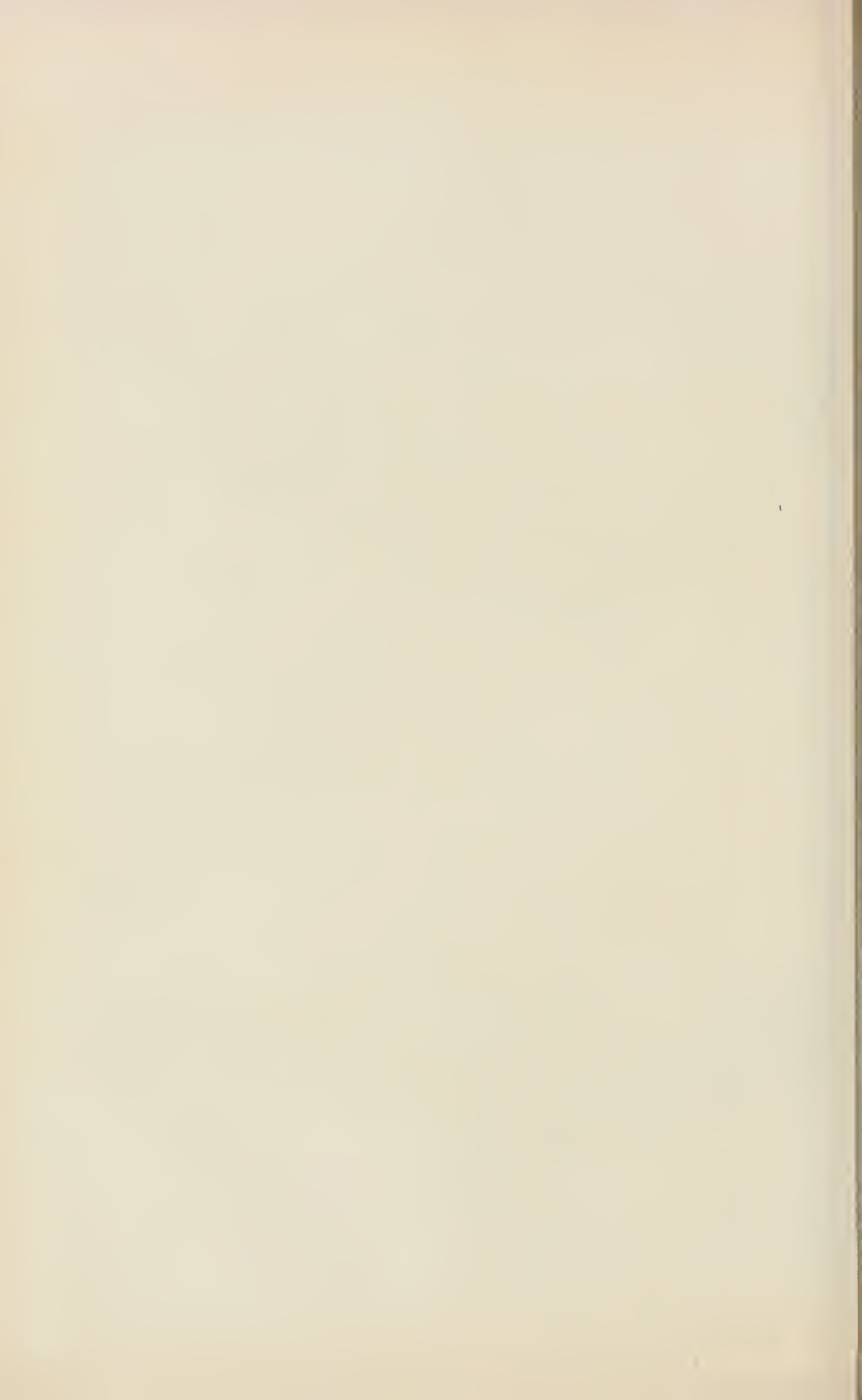
Tafel IV.



Fig. 11. Kalbsrücken



Fig. 12. Kalbskeule.



ein Deckel mit ausgebrannten Holz- oder Torfkohlen auf die Pfanne gedeckt, von Zeit zu Zeit etwas Glut nachgelegt und dafür gesorgt, daß fleißig mit dem Fett begossen und die untere Hitze nicht zu stark werde.

83. Kalbsbraten in Buttermilch. Man kann eine Kalbskeule im Sommer 4—6 Tage in Buttermilch erhalten, nur muß sie ganz damit bedeckt sein und die Milch nach zwei Tagen erneuert werden. Besser benutzt man allerdings die Wickersheimersche Frischerhaltungsflüssigkeit oder „Carnolin“. Beim Gebrauch trocknet man die Keule ab und häutet und spickt sie auf der Außenseite. Inzwischen hat man in der Pfanne reichlich Speckscheiben ausbraten lassen und dazu ein Stückchen Butter getan; wenn dies zusammen bräunlich ist, legt man den Braten hinein und gleich auf die Seite, auf der er liegen bleiben soll. Die erste halbe Stunde muß er stark braten und fortwährend begossen werden, die letzte halbe Stunde kann er langsam braten, und wenn man ihn nun nicht mit Sahne begießen kann, so lege man etwas Butter auf, bestreue den Braten mit Salz und begieße ihn auch mit dem Bratenfett so fleißig wie möglich. Sobald der Braten aus der Pfanne genommen ist, wobei man niemals eine Gabel, sondern den Schaumlöffel gebrauchen muß, bereitet man die Sauce mit etwas braungebratenem Mehl, Wasser, einigen Tropfen Maggiwürze und Salz.

Anmerkung. Diese Zubereitung ist besonders auf dem Lande zu empfehlen, wo man nicht immer gutes Fleisch haben oder bei einem selbstgemästeten Kalb das Fleisch in der Hitze sonst nicht vor einem Beigeschmack schützen kann.

84. Nieren-Hackfel zum Kalbsbraten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, Niere, Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel saure Sahne und nach Belieben auch einen halben Eßlöffel Senf darin durchkochen und gibt dieses mit gerösteten Brotschnitten zum Braten.

Für Gesellschaftsessen kann man leicht sehr wohlschmeckende „Nierenpastetchen“ aus der Niere herstellen und den Braten damit garnieren. Man dämpft die Niere mit ihrem Fett weich, schneidet sie nebst gedämpften Champignons in kleine Würfel und rührt sie in etwas kräftiger Fleischbrühe mit Pfeffer und wenig Zwiebel heiß. Vorher hat man einen einfachen Reis in Fleischbrühe dick gekocht. Kleine Tassenformen werden mit Butter bestrichen, mit Reis am Boden und den Wänden ausgelegt und die leere Mitte dann mit dem Nierenragout gefüllt. Oben streicht man eine Schicht Reis auf, stellt die Pastetchen 20 Minuten ins

Wasserbad, stürzt sie behutsam beim Anrichten und legt auf jedes Pastetchen eine Trüffelscheibe oder auch eine Tomatenscheibe.

85. **Gefüllte Kalbsbrust.** Man löst den Knochen aus dem Blatt oder Bug (am besten läßt man dies gleich vom Fleischer besorgen), wäscht und trocknet das Fleisch, erweitert die durch Auslösung des großen Knochens entstandene Höhlung mit einem scharfen Messer nach allen Seiten, ohne die äußere Haut zu verletzen, und gibt die Füllung Q. III. Nr. 67 oder eine Farce von Schweinefleisch Q. III. Nr. 61 mit in Wasser und Salz gar gekochten Röhrennudeln vermengt oder auch eine Semmelfarce hinein, näht die Öffnung zu, reibt die Brust mit wenig Salz ein und setzt sie mit reichlich Butter, welche mit gutem Fett untermischt sein kann, bei ziemlich starker Hitze in den Ofen. Unter fleißigem Begießen und allmählichem Nachgießen von kräftiger Bouillon läßt man sie je nach der Größe $1^1/_2$—3 Stunden braten. Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen sämig gerührt und gekocht. Sehr hübsch ist eine solche gefüllte Kalbsbrust kalt für ein feines Abendessen. Nach dem Entfernen der Fäden bestreicht man sie ringsherum mit der stark eingekochten Sauce, welche zu braunem Gelee erstarrt. Die kalte Kalbsbrust wird mit einer Mayonnaisensauce mit gehackten Kräutern (siehe Abschnitt R.) zu Tisch gegeben.

86. **Gefüllte Kalbsbrust mit Gänseleber** für Gesellschaftstafeln. Die Kalbsbrust wird wie in voriger Nummer vorbereitet. Man reibt dann zur Füllung 250 g Butter schaumig, gibt 750 g feingewiegte Gänseleber und Kalbsleber zu gleichen Teilen, 4 Eigelb, zwei geweichte, fest ausgedrückte Weißbrötchen, vier gehackte Trüffeln, Salz, Pfeffer und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, sodaß man eine leichte feine Füllung erhält. Die Kalbsbrust wird damit gefüllt, in Butter $2^1/_2$ Stunden gebraten und ihre Sauce mit 1 Glas Madeira zuletzt versetzt, nachdem sie mit etwas Maismehl sämig gekocht wurde. Die Kalbsbrust wird mit einem Rand feinem Kartoffelbrei umgeben, den man dicht mit gerösteten Semmelkrumen bestreut.

87. **Gedämpfte Kalbsbrust.** Als Mittelgericht dämpft man die Kalbsbrust gern, ohne sie zu füllen. Man spickt sie, nachdem man sie in heißem Wasser hat steif werden lassen, brät sie in Butter an, gießt dann Fleischbrühe zu und fügt Champignons, auch wohl einige Petersilienwurzeln bei. Die Sauce wird alsdann mit Reibbrot sämig gemacht, mit Zitronensaft geschärft und über die angerichtete Brust gefüllt.

In feinen Küchen umlegt man diese Kalbsbrust mit Trüffeln und ausgebackenen Geflügelklößchen, auch füllt man noch einen Rand von Kartoffelbrei um die Schüssel.

Jedes beliebig große Stück von der Brust läßt sich nach oben angegebener Weise für den einfachen Tisch auch ohne Champignons schmoren.

88. **Kalbsbrustspeise.** 1 kg abgebrühte, in Stücke geschnittene Kalbsbrust kocht man in Wasser mit Petersilienwurzel und einer roten Möhre nebst dem nötigen Salz weich. In derselben Zeit quillt man 200 g mehrmals abgekochten Reis in Fleischextraktbrühe dick aus und rührt zuletzt ein Stück Butter durch. Auch kleine Fleischklößchen (Abschnitt Q.) werden bereitet, ein Kopf Blumenkohl zerteilt und 30 kleine Champignons geputzt. Wenn die Kalbsbrust weich ist, kocht man die Klößchen und Gemüse in der Brühe gar, seiht diese dann durch und verdickt sie mit hellem Buttermehl. Sie wird mit Pfeffer und Zitronensaft gewürzt und mit Eigelb abgezogen. Alle Zutaten rührt man in der Sauce heiß. Dann streicht man eine Backschüssel aus, legt sie am Boden und an den Wänden mit Reis aus, füllt das Fleisch mit Sauce hinein, breitet den Rest des Reises darüber und stellt die Speise 10 Minuten in einen heißen Ofen, um sie dann anzurichten.

89. **Gedämpfter Wickelbraten.** Man nimmt hierzu das Nierenstück ohne Niere, hackt den Rückgratsknochen ab, klopft es und löst die Rippen heraus. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, rohen Schinken und Speck oder Nierenfett, einige Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Petersilie, Zitronenschale, Sardellen, hackt dies alles ganz fein, fügt einige Eier, Salz, Nelkenpfeffer, geriebenes Weißbrot, 1—2 Löffel dicke saure Sahne oder Wasser hinzu, rührt alles gut untereinander und bestreicht mit dieser Farce das Fleisch auf der inwendigen Seite, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Dann bringt man den Braten aufs Feuer, läßt ihn in reichlich Butter von allen Seiten gelb werden, gießt ¼ *l* kochendes Wasser seitwärts hinzu, welches man später wiederholt, und gibt 1 Möhre und nach Belieben auch 2 Lorbeerblätter zur Sauce, mit welcher der Braten oft begossen werden muß. So läßt man ihn in kurzer Brühe weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Fett größtenteils ab, rührt etwas kaltes Wasser nebst einer Tasse saurer Sahne hinzu und die Sauce durch ein Sieb, läßt sie mit 2 Eßlöffel Kapern aufkochen und gibt etwas davon über den Braten, während die übrige Sauce dazu gereicht wird.

90. **Kalbfleisch mit Wacholder.** Man nimmt dazu ein Stück von der Brust, klopft es und läßt es nach Gutdünken ganz, oder

zerteilt es in Ragoutstücke. Unterdes setzt man in einem irdenen Geschirr auf 1 kg Kalbfleisch 1 Eidick frische Butter und 18 frisch zerschnittene Wacholderbeeren aufs Feuer, läßt die Butter gelb werden, legt das Kalbfleisch, ohne es abzutrocknen, mit etwas Salz bestreut in die Butter, deckt den Kochtopf fest zu und läßt das Fleisch 1¼ Stunde mit einer kleinen Tasse Wasser oder Bouillon langsam darin schmoren, während es in dieser Zeit nur einmal umgelegt, aber oft gehoben werden muß, um es vor Ansetzen zu bewahren.

Hat man gerade eine angeschnittene Zitrone, so kann man beim Umlegen des Fleisches einige Scheiben dazu geben; übrigens wird man auch ohne diese kein Gewürz vermissen und das Gericht wohlschmeckend finden.

91. Herrenessen von Kalbfleisch. Das für Herren oft zu weichliche Kalbfleisch wird ihnen in folgender Bereitung stets munden. Man nimmt 1 kg gut abgelegenes Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es in Stücke und dünstet es in 100 g Butter mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, 10 Minuten. Dann streut man 40 g Mehl über das Fleisch, gibt ½ Liter dicke saure Sahne daran und dämpft es weich. Unterdes kocht man 250 g Reis, den man einigemal abkochte, in leichter Fleischbrühe mit etwas Salz und einem Stückchen Butter weich, kocht auch sechs Stück reife zerschnittene Tomaten mit einem Löffel Wasser und streicht sie durch ein Sieb. Man streicht eine feuerfeste Backschüssel mit Butter aus, gibt eine Lage Reis, dann Fleisch mit Sauce, darauf etwas Tomatenbrei hinein und wiederholt dies, bis alles verbraucht ist. Reis muß die erste und letzte Schicht sein. Das Gericht wird 15 Minuten in einen mittelheißen Ofen gestellt, nachdem die Oberfläche mit Butter beträufelt und mit Semmelkrumen bestreut wurde, und dann in der Backschüssel aufgetragen.

92. Keulenstücke (Frikandeaus). Aus einer Kalbskeule löst man die vier großen Fleischstücke, klopft und spickt sie wie Hasen. Dann werden sie mit etwas Zitronensaft beträufelt, mit Mehl bestäubt und mit einer Zwiebel und Petersilienwurzel in die mit reichlich gelb gebratener Butter versehene Bratpfanne gelegt, mit der gespickten Seite nach oben. Der Ofen muß so geheizt sein, daß das Gespickte bald gelb wird. Dann streut man feines Salz darüber und brät die Frikandeaus unter öfterem Begießen in ½—¾ Stunde gar. Will man diese Keulenstücke zu einem feinen Essen geben, so reicht man sie mit einer Madeira-, Trüffel- oder Kräutersauce, versieht sie auch gern mit einem Reisrand oder gibt geröstete Kartoffeln dazu. Ebenso geben sie eine treffliche Umrandung um ein feines Gemüse, man schneidet sie dann vorher in Scheiben.

Sollen die Frikandeaus geschmort werden, so kocht man von dem Abfall der Keule mit Suppenkräutern und Gewürz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zwiebeln und 1 Lorbeerblatt eine braune Kraftbrühe und gießt sie durch ein Sieb. Sind die Frikandeaus beinahe gar, so gießt man $^1/_4$ *l* von der Brühe hinzu, schließt den Ofen und begießt sie noch einmal mit der kurz eingekochten Sauce, um sie dann anzurichten und die Sauce noch mit etwas in der Pfanne gebratenem Mehl und Kraftbrühe sämig zu machen und zu vermehren. Nachdem man sie durch ein Sieb gerührt und angerichtet, kann man sie noch mit Zitronenscheiben versehen. — Trüffeln darin gekocht machen dies Gericht noch feiner.

Zeit der Zubereitung $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde.

Anmerkung. Hat man die großen Keulenstücke wie angegeben verwendet, benutzt man das Stück am Rückgrat zweckmäßig zum Schmoren oder verwendet es wie die übrigen kleineren Muskeln zu Schnitzeln oder zu Paprikan. Alle sonstigen kleinen Abfälle können noch zur Herstellung von Fleischbällen oder nebst den Knochen und Sehnen zu nachgeahmter Königinsuppe benutzt werden.

93. Kalbsnuß auf Jägerart. Eine gehäutete Kalbsnuß klopft man gut, so daß sie wie ein dreifingerdickes Beefsteak aussieht. Dann macht man aus 6—8 Eiern, welche mit 8 Löffeln süßer Sahne, Salz und wenig Muskatnuß verquirlt sind, ein weiches Rührei, vermischt es mit 100 g würflig geschnittenem Schinken und einigen gewiegten Champignons und streicht dies recht gleichmäßig auf die Kalbsnuß, die man aufrollt und mit Speckscheiben umbindet. In zerlassener Butter brät man die Kalbsnuß im Ofen in etwa $^1/_2$ Stunde gar, kocht mit etwas Fleischbrühe, Zitronensaft, Kartoffelmehl und 1 Löffel Portwein eine vorzügliche Sauce und gibt sie über die Kalbsnuß, zu der man gebratene runde Kartoffeln reicht.

94. Krusteln von Kalbsniere. Es wird die Niere eines Kalbsbratens mit 1—2 gebratenen Middern (Kalbsmilch) oder einem Stückchen Kalbsbraten fein gehackt und geriebene Zitronenschale und Muskatnuß dazu gegeben. Dann läßt man ein Stückchen Butter hellbraun werden, gibt etwas feingehackte Zwiebeln, nachher ein wenig gestoßenen Zwieback hinein, und wenn dies beim steten Rühren gebräunt ist, das Gelee von Kalbsbraten, sowie den Saft einer Zitrone, und läßt alles zu einer dicken Ragoutsauce durchkochen. Nach dem Abkühlen vermengt man die Sauce mit einigen Eiern, dem gehackten Fleisch und dem vielleicht fehlenden Salz, formt von der Masse kleine längliche Klöße, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback und brät sie in Butter hellbraun. Diese Speise kann mit gehackter, in Butter durchgebratener Petersilie garniert und als

Beilage zu verschiedenen feinen Gemüsen, als: jungen Wurzeln, Erbsen, Blumenkohl, Knollenziest, Spargel, Artischocken oder auch mit einer beliebigen dicklichen Kraftsauce als Mittelgericht gegeben werden.

95. **Krusteln von Kalbsmiddern** (Eingangsgericht). Kalbsmidder werden abgebrüht (siehe 1. Allgemeine Regeln) und fein geschnitten, einige Schalotten und nach Geschmack einige Sardellen fein gehackt und erstere in Butter gedämpft. Dann werden die Midder, Sardellen, ein Eßlöffel Wein, Salz und Muskatblüte oder -Nuß, etwas geriebenes Weißbrot, nach Verhältnis der Portion 2—4 Eier und noch einige Eßlöffel Bratenbrühe, Fleischsulz oder Milch hinzugegeben und dies alles unter stetem Rühren steif gekocht. Statt Sardellen und Schalotten können auch Krebsschwänze und Krebsbutter genommen werden. Die Masse bleibt über Nacht stehen, wird am andern Morgen zu länglichen Bällchen geformt, zweimal in geschlagenem Ei umgewendet, mit Zwieback bestreut und, in Butter oder Fett schwimmend, rasch gebacken. Man garniert die Schüssel mit gebackener oder auch frischer gehackter Petersilie.

96. **Gedämpfte Kalbsrippen.** Es gehört hierzu sehr gutes abgelegenes Fleisch. Man schneidet die Rippen glatt ab, klopft sie gehörig, aber nicht auseinander, so daß sie $1^1/_2$ cm dick bleiben, und hackt die Knochen zur Hälfte ab. Dann legt man die Rippen in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Salz, ganz wenig Muskat und gibt noch Butter, Zitronenscheiben, etwas gestoßenen Zwieback und etwa zu $1^1/_2$ kg Fleisch $^1/_4$ *l* halb Wasser und halb Wein hinzu. Darauf wird die Schüssel fest zugedeckt, ein feuchtes Tuch darüber gelegt und die Rippen auf Kohlen oder sehr gelindem Feuer $^1/_4$ Stunde geschmort.

97. **Wiener Schnitzel.** Mitten aus einer Kalbskeule werden Stücke von der Größe kleiner Beefsteaks geschnitten, etwas geklopft, mit feingemachtem Salz und Pfeffer eingerieben, in Ei und Mehl, dann in Zwieback umgedreht und in reichlich Butter zart gebraten. Beim Anrichten werden die Schnitzel mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit einem Zitronenscheibchen und einigen Kapern, oder gitterartig mit Sardellenstreifchen und einem Spiegelei belegt.

Holsteiner Schnitzel erhält man, wenn man den Bratensaft mit braunem Buttermehl verdickt, 1 Löffel Madeira, einige Tropfen Zitronensaft, einige Tropfen Maggis Speisenwürze, einige Scheiben von Trüffeln und Champignons zufügt und damit die Schnitzel überfüllt.

Man legt zuletzt ein Spiegelei, einen Krebsschwanz und einige zerteilte Pfeffergurken auf jedes Schnitzel und gibt Röstkartoffeln dazu.

98. Kalbsrippchen. Zu Koteletts ist gutes, nicht zu frisches Fleisch eine Hauptbedingung. Man klopft das Rippenstück, schneidet vom Rückgrat die obere Haut und die Sehnen ab und teilt es so, daß jedes Stück eine Rippe enthält, löst davon das Fleisch bis zur eigentlichen Kotelette ab, faßt an den Knochen, klopft mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den Knochen zur Hälfte glatt ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt von Dicke eines Fingers und streut etwas feines Salz und Pfeffer darüber. Dann tunkt man die Rippchen in Ei, wälzt sie in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot, das man nach süddeutscher Art oft mit geriebenem Parmesankäse vermischt, und legt sie in gelb gebratene Butter. Man läßt sie ungefähr 6 Minuten offen braten, während man sie einmal umlegt und oft mit der Butter begießt. Sind sie dunkelgelb und zart, so gibt man sie als Beilage zu frischen Gemüsen, besonders gut sind sie zu Blumenkohl, Erbsen und Spargel. Im Winter bilden sie zu mit einigen Löffeln Tomatenbrei vermischten Röhrennudeln eine empfehlenswerte Beilage.

Man kann sie auch als Zwischenschüssel anrichten, doch spickt man sie alsdann entweder nur mit Speckstreifen, oder auch mit Zungen-, Sardellen-, Trüffeln- oder Gurkenstiftchen, auch mariniert man sie gern einige Stunden in mit feinen Kräutern gewürztem Weißwein und gibt sie dann mit einer pikanten Sauce, zu der man die Marinade teilweise benutzt, zu Tisch.

Die Kalbsrippchen können übrigens auch ganz wie Hammelrippchen (Nr. 151) auf dem Rost gebraten werden, sie sind dann besonders saftig.

Den Abfall von den Rippchen kann man zur Sauce zu einem gewöhnlichen Ragout oder zu einer Sülze verwenden.

99. Kalbsrippchen auf Ministerart. Man schneidet die Rippchen zierlich zurecht, bindet Knochen, Sehnen und Fleischabfälle derselben zusammen, kocht sie mit Wasser, Salz, Gewürz und Zwiebeln aus und kocht in dieser Brühe auch eine vorbereitete Kalbsmilch weich. Auch Champignons dünstet man weich, schneidet Kalbsmilch und Champignons in Würfel, bereitet aus hellem Buttermehl mit der Knochenbrühe, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Fleischextrakt eine dicke Sauce und erhitzt die Würfel hierin. Die Rippchen werden gesalzen, gepfeffert und auf jeder Seite in brauner Butter 2 Minuten gebraten, alsdann auf einer

feuerfesten Porzellanschüssel zierlich nebeneinander angerichtet, jedes Rippchen mit dem Frikassee befüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und im Ofen gelbbraun gebraten. Für Gesellschaftszwecke kann man dem Frikassee noch Trüffeln, Krebsschwänze und Ochsenzunge zusetzen, vereinfachen läßt sich das Gericht, wenn man Kalbshirn und Klößchen zum Frikassee nimmt.

100. Feines Kalbfleisch-Frikassee. Man schneidet die gut geklopfte Brust in kleine viereckige Stücke und brüht das Fleisch ab. Darauf legt man die Stücke in einen Topf, worin reichlich frische Butter heiß gemacht ist, und läßt sie bei einmaligem Umwenden, fest zugedeckt, etwa 1/4 Stunde langsam schmoren, aber nicht gelb werden, gießt dann soviel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce zu haben wünscht, gibt auch Salz, in 2 1/2 cm lange Stückchen geschnittene Petersilienwurzeln und nach Belieben Champignons, sowie einige Schwarzwurzeln hinzu, und läßt das Fleisch fest zugedeckt langsam mürbe, doch ja nicht zu weich kochen, wobei man auf etwa 1 1/2 Stunde rechnen kann. 1/4 Stunde vor dem Anrichten kann folgendes hinzugefügt werden: Midder (Kalbsmilch), halbgar gekochte Spargelköpfe, kleine Saucissen, einige Zitronenscheiben, wenig Muskatblüte und zum Sämigmachen der Sauce ganz fein gestoßener ungesüßter Zwieback. Beim Anrichten rührt man die Sauce mit 1 Eidotter ab, läßt auch wohl ein Glas Weißwein damit verkochen und richtet das Frikassee mit feinen Krebs-, Fleisch- oder Weißbrotklößchen, welche in gesalzenem Wasser gekocht sind, an. Die sämige Sauce wird zuletzt darüber gefüllt.

Dies Kalbfleisch-Frikassee kann noch vielfach verändert werden; man kann die Sauce mit Sardellenbutter würzen, die Midder fehlen lassen und statt dessen Midderklößchen (Abschnitt Q.) hineintun; auch kann man die Sauce des nur mit Morcheln versetzten Frikassees mit Krebsbutter verkochen und Krebsschwänze dazu tun, sowie das Gericht in einem Reisrande oder mit Blätterteigschnittchen anrichten.

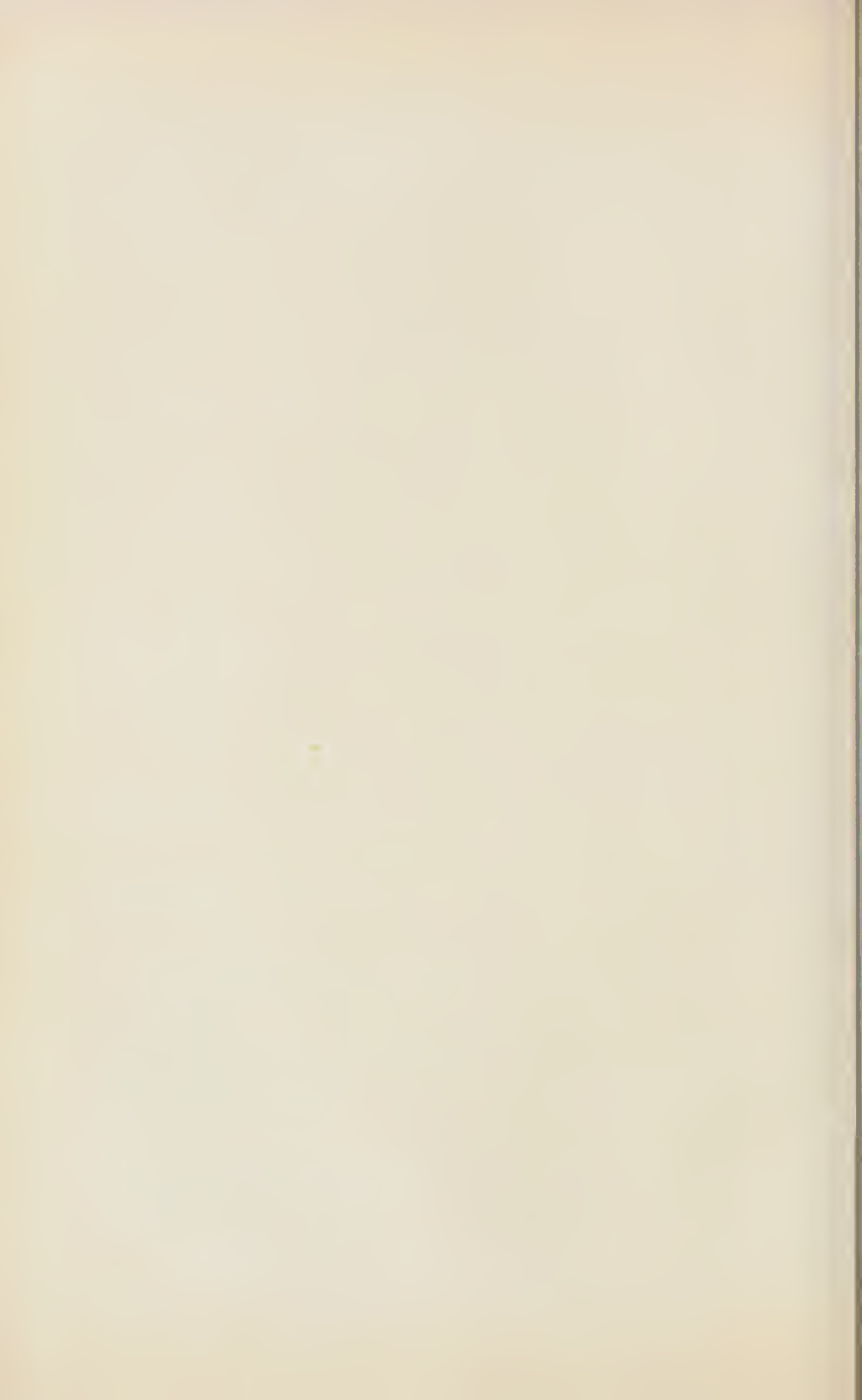
Für den einfachen Tisch können die feineren Zutaten fehlen und dem nach Nr. 100 oder 101 gekochten Frikassee nur Semmelklößchen und Blumenkohlröschen, im Frühling Spargelstückchen, im Winter Schwarzwurzeln oder Kerbelrübchen zugesetzt, auch statt alles dessen nur in Viertel geteilte Sellerieknollen mit gar gekocht werden.

101. Kalbfleisch-Frikassee mit Morcheln. Man nimmt dazu ein Stück von der Brust, für ca. 6 Personen 1 1/2 kg (am besten ist die Spitzbrust), setzt dieses, knapp mit heißem Wasser bedeckt, aufs Feuer und fügt, nachdem es gehörig abgeschäumt ist, Salz, Petersilien-

Tafel V.



Fig. 13. Kalbsbrust.



wurzeln, 1—2 Sellerieknollen, 1 Lorbeerblatt, einige Nelken, Pfefferkörner und etwas Zitronenschale, nach Belieben auch einige Zwiebeln hinzu. Inzwischen werden 2 hölzerne Eßlöffel voll feines Mehl mit guter Butter leicht angeschwitzt und mit der Bouillon, wenn das Fleisch weich ist, zu einer sämigen Sauce verrührt; dann gibt man reichlich ein Glas Weißwein daran, läßt die Sauce gut durchkochen, zieht sie mit 2—3 Eigelb ab und rührt sie durch ein feines Haarsieb. Das Kalbfleisch wird nun in passende, nicht zu große Stücke geschnitten, in eine Kasserolle gelegt, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen, und das Frikassee mit dem Geschirr in einem andern flachen Geschirr, worin sich kochendes Wasser befindet, auf dem Herde heiß gemacht; es darf aber weder kochen noch direkt auf die Eisenplatte gesetzt werden.

Um das Frikassee noch zu verfeinern, kann man getrocknete oder frische Morcheln hinzufügen. Diese werden gut und oft gewaschen, um den Sand zu entfernen, in Wasser abgekocht, ausgedrückt, in Bouillon mit etwas frischer Butter gedämpft, der Saft davon entfernt (den man zu einer braunen Sauce oder Suppe verwenden kann), und die Morcheln auf dem Frikassee angerichtet. In Ermangelung ihrer kann man auch frische oder eingemachte Champignons und Kapern nehmen, sowie Zitronenscheiben oder deren Saft hinzufügen.

102. Paprikau (ungarisches Gericht). Dasselbe kann sowohl von Kalbfleisch als auch von Tauben oder Küken bereitet werden. Das Fleisch wird in kleine Stückchen geteilt, ersteres etwa von der Größe eines viertel Eies, Küken in zehn Teile, Tauben in vier Teile. Nun wird reichlich Fett nebst einer feingeschnittenen Zwiebel und einer Messerspitze spanischem Pfeffer heiß gemacht, das Fleisch hinein gelegt, etwas feines Salz darüber gestreut und der Topf fest zugedeckt. Wenn das Fleisch auf nicht starkem Feuer sich angesetzt hat, was in einer Stunde erfolgen muß, rührt man, ohne es umzulegen, einen gehäuften Eßlöffel Mehl gehörig durch und füllt Fleischextrakt-Bouillon und etwas saure Sahne nach. Nach dem Durchkochen muß die Sauce recht sämig sein. Das Gericht wird sofort in einer heißen Schüssel angerichtet und mit gerösteten oder gekochten Kartoffeln zur Tafel gegeben.

103. Gefüllte Kalbsröllchen. Man schneidet aus einer Kalbskeule ungefähr 2 kg Fleisch und teilt es in handgroße Scheiben. Das Fleisch, welches abfällt, wird in Butter gedämpft, mit wenig Zitronenschale klein gehackt, mit 60 g Sardellen gewürzt und mit 3—4 Eiern und etwas Weißbrot sowie wenig Rahm oder Milch zu einer Farce gemacht. Die Fleischscheiben werden damit bestrichen, zusammengerollt, mit Bindfaden umbunden und langsam gebraten.

Zur Sauce nimmt man den Bratensatz, 30 g Morcheln, etwas Kartoffelmehl oder Reisstärke, und läßt das Fleisch darin noch einige Minuten dämpfen.

In der feinen Küche werden diese Kalbsröllchen einige Zeit mariniert, dann in Fett angebraten und hernach langsam gar gedämpft. Man richtet sie der Länge nach durchgeschnitten entweder um ein beliebiges feines Ragout — besonders passend ist eines von Kalbsmidder mit Champignons — oder als Kranz um ein feines Gemüse an; ich reiche sie gern um mit Béarner- oder Bechamelsauce bestrichene bergartig angehäufte Spargelköpfe. Reizvoll gestaltet sich diese Schüssel noch dadurch, daß jedes durchgeschnittene Röllchen abwechselnd mit gehackter Petersilie, Zunge, hartgekochtem durchgeriebenem Eigelb, gehackten Trüffeln und gewiegtem Eiweiß bestreut wird.

104. Schwalbennester. Wie zu den Kalbfleischröllchen schneidet man aus der Keule handgroße Scheiben, die man gut klopfen und mit wenig Pfeffer und Salz bestreuen muß. Vorher hat man soviel frische Eier hartgekocht als man Kalbfleischscheiben hat. Diese Eier schält man, umwickelt jedes Ei mit einer Scheibe rohem zarten Schinken und umhüllt nun diesen mit den Kalbfleischscheiben. Man befestigt die Umhüllung mit weißen Fäden, brät die Schwalbennester in Butter braun und dämpft sie dann mit saurer Sahne langsam eine halbe Stunde. Die Fäden werden beim Anrichten entfernt und die Sauce über die Röllchen gefüllt.

105. Kalbfleisch in Gallert. Die Zubereitung ist in Abschnitt M. zu finden.

106. Ragout von Kalbshirn. Das Hirn wird ganz rein gewaschen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Nelken, etwas Pfeffer, Essig und Salz aufgekocht und das feine Häutchen nebst den Adern abgezogen. Dann schwitzt man einen Eßlöffel Mehl mit Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das in Stücke geschnittene Gehirn, einige Zitronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig miteinander kochen und rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab.

107. Englisches Kalbskopf- oder Mockturtle-Ragout (hinreichend für 20 Personen). Ein ganz frischer, abgebrannter und gewässerter Kalbskopf und zwei Ochsengaumen werden in Wasser und Salz abgeschäumt und mit Schalotten oder Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern während 2—2½ Stunden gar gekocht.

Der Ochsengaumen muß mindestens 2 Stunden vorgekocht sein, um mit dem Kalbskopf gar zu werden. Darauf wird das Fleisch in passende Stückchen geschnitten, 250 g Midder (A. Nr. 41), Fleischklöße und 250 g Saucissen, beides vorher angebraten, und womöglich die Hälfte eines gebratenen Hasen hinzugegeben. Dann schwitzt man Butter mit Mehl braun, rührt eine gute, mit Wurzelwerk gekochte Rindfleischbouillon hinzu, gibt das Fleischwerk hinein nebst Morcheln, Champignons, Kapern, Zitronenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, einer Prise Cayenne-Pfeffer und 1/4 Flasche Madeira und läßt die Sauce sämig kochen. Mit Schnitten von Blätterteig serviert, vertritt dies Ragout die Stelle einer schmackhaften Pastete. Übrigens kann man dasselbe auch sehr gut in eine gebackene Blindpastete von Blätterteig füllen.

108. Midder (Kalbsmilch). Dieselbe wird nach A. Nr. 41 vorgerichtet, in zwei Stücke geteilt, gespickt und mit Salz und Muskat gewürzt; dann brät man sie in steigender Butter gelb, um sie als Beilage zu feinen Gemüsen zu geben.

Oder die Midder wird abgebrüht, in Scheiben geschnitten, in Ei, Muskat, wenig Salz und Zwieback umgedreht, in Butter gebacken und, mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufelt, zur Verzierung feiner Gemüse verwandt.

Auch kann sie 1/4 Stunde in Brühe gekocht, in kleine Stückchen geschnitten und in Saucen und Frikassees angerichtet werden. Die Kalbsmilch muß stets vollkommen gar gekocht oder gebraten werden.

109. Kalbsmilch nach Villeroi. Zwei blanchierte Kalbsmidder dämpft man in einer kräftigen Fleischbrühe gar aber nicht zu weich, läßt sie erkalten und schneidet sie in Scheiben. Einen Teil, etwa die Hälfte der Fleischbrühe verkocht man mit einer hellen Mehlschwitze zu einer dicken Sauce, die man mit Weißwein und Zitronensaft schärft und mit mehreren Eidottern abzieht. In diese Sauce taucht man die Kalbsmilchscheiben, läßt den Überzug starr werden, wendet die Scheiben in zerschlagenem Ei und geriebenem Zwieback, bäckt sie in heißem Schmalz, verziert die Schüssel mit Petersilie und gibt diese Scheiben als Voressen nach der Suppe oder als Beilage zu feinen Gemüsen wie Spargel, Brokkoli, Knollen-Ziest 2c.

110. Kalbskopf wie Schildkröte. (Kalbskopf en tortue.) Der frische Kopf eines gut gemästeten Kalbes mit der Haut wird ausgebeint, gewässert und mit kaltem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gesetzt;

wenn er einmal aufgekocht hat, wird er in kaltes Wasser gelegt und dann in beliebig große schiefwinkelige Vierecke geschnitten. Die Ohren werden dem Rand entlang mit einer Schere ausgezackt. Dann setzt man die Stücke mit 1 *l* kräftiger Bouillon, 1/4 *l* weißem Wein, 2 Zitronenscheiben, 2 Zwiebelscheiben, einer gelben Möhre, 6 Nelken, 8 weißen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Salz aufs Feuer und kocht sie gegehörig weich.

Unterdes werden 6—8 mit Butter und etwas Mehl hellbraun gebratene Schalotten mit kräftiger Bouillon oder Fußsuppe angerührt, einige Löffel erübrigte und hingestellte Kalbsbratensauce zugesetzt, ein Glas Madeira und eine kleine Messerspitze Cayenne-Pfeffer hinzugegeben und 1/2 Stunde zugedeckt gekocht. Die Sauce wird nun durch ein Haarsieb gegossen, vom Fett befreit und wieder aufgekocht, die Kalbskopfstücke aus der Brühe genommen, etwas abtropfen gelassen und mit der Sauce langsam aufgekocht. Kurz vor dem Anrichten gießt man noch etwas Madeira hinzu und fügt 1/2 Teelöffel Maggiwürze bei.

Nach Belieben kann man diesem feinen Ragout abgekochte, in Wein oder Bouillon gedünstete Morcheln hinzufügen, was sehr zu empfehlen ist, oder auch in Butter gedämpfte Champignons, Trüffeln, Kalbsmidder, feine vorher abgekochte Fleisch- oder Markklößchen und besonders die Midderklößchen (Abschnitt Q.) hineinlegen. Beim Anrichten wird die Schüssel mit in Butter schön gelbbraun gebackenen Weißbrotdreiecken und mit hartgekochten, in vier Teile geschnittenen Eiern garniert und die Ohren aufrecht in die Mitte der Schüssel gestellt.

111. Gekochter Kalbskopf mit Sauce. Man wässert den ganz frischen Kopf von einem großen, gut gemästeten Kalbe, putzt ihn rein, schneidet die Oberlefzen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet ihn wieder fest zusammen. Darauf bedeckt man ihn mit Wasser, gibt Salz dazu, schäumt ihn und läßt ihn mit ganzem Gewürz, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weich kochen, was ungefähr 2 Stunden dauert. Man läßt ihn bis zum Anrichten in der Brühe liegen. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, löst den Bindfaden ab, biegt den Kopf auseinander, legt auf das Gehirn geriebenes, in Butter braun gebratenes Weißbrot, die gespaltene Zunge zu beiden Seiten, und gibt etwas von der dazu gehörigen holländischen Sauce (Abschnitt R.) darüber, während man die übrige dazu reicht.

Feiner ist es, den Kopf statt in Wasser in halb Weißwein, halb leichter Fleischbrühe zu kochen; auch kann man, statt den ganzen Kopf aufzutischen, das Fleisch in Streifen ablösen, mit etwas seiner Brühe oder auch etwas holländischer Sauce anrichten und die in Scheiben geschnittene Zunge sowie mit Teelöffel abgestochene Gehirnstücke um das Fleisch legen. Die Sauce reicht man nebenher. In dieser Weise angerichtet ist der Kalbskopf manchem appetitlicher.

Für die Abendtafel gibt man zu diesem Kalbskopfgericht eine französische Sauce aus Mostrich, Öl, Essig und feinen Kräutern.

112. Gebackener Kalbskopf. Man kocht einen frischen Kalbskopf nach vorhergehender Nummer, schneidet das Fleisch in feine Scheiben, legt diese in eine mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit etwas Salz und übergießt sie mit einem Gusse von $^1/_4$ *l* saurer Sahne, 4 Eidottern, Muskatnuß, Salz und geriebenem Parmesankäse. Man bäckt dies Gericht im Ofen.

113. Kalbskopf-Sülze. Kopf, Herz und Füße eines gut gemästeten, frisch geschlachteten Kalbes werden rein gewaschen, 1—2 Stunden gewässert, damit das Blut herausziehe, in einem glasierten Topfe reichlich zur Hälfte mit Wasser und etwas Essig bedeckt, mit etwas Salz versetzt und klar abgeschäumt. Das weitere Verfahren ist wie bei Sülze von Schweinefleisch (Abschnitt V.).

114. Braunes Kalbskopf-Ragout für den täglichen Tisch. Man kocht einen Kalbskopf, das Herz, und, wenn man will, auch die Lunge recht weich, und schneidet dies alles in kleine Stücke. Dann bräunt man 2 gehackte Zwiebeln in Butter, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu, rührt es, bis es bräunlich ist, füllt von der Kalbskopf-Brühe dazu, gibt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, 1—2 Löffel Birnmus oder Sirup und etwas Essig an die Sauce und läßt das Fleisch darin gut durchkochen. Die Sauce muß recht rund sein und einen säuerlichen, recht pikanten Geschmack haben.

115. Rundstückchen (**Eskalopes**). $^1/_2$ kg Kalbfleisch (sollte es nicht zu haben sein, so kann Rindfleisch genommen werden) wird mit 125 g Speck oder gewässertem Nierenfett zusammen so fein als möglich gehackt, dann mit 120 g abgeschälter, in kaltem Wasser ausgedrückter Semmel, 2 Eidottern und etwas Salz und Pfeffer gehörig vermengt, zu flachen talergroßen Stückchen geformt und diese in vollem heißen Fett in der Pfannkuchenpfanne rasch gelb gebacken und herausgenommen. Dann wird ein Eßlöffel Mehl in dem Fett geschwitzt, eine

Handvoll Kräuter, als: Schnittlauch, Petersilie und etwas Dragon, ferner Bouillon und etwas saure Sahne hinzugegeben, so daß eine dickliche Sauce entsteht, welche kochend über die Eskalopes gefüllt wird.

Auf andere Art bereitet man von Rippenfleisch Eskalopes, indem man das Fleisch fein wiegt, ohne jegliche weitere Zutat als das nötige Salz zu Rundstückchen formt, diese in Ei und geriebener Semmel wendet und ausbäckt. Zu ihnen wird die Sauce nur mit saurer Sahne verkocht und diese Eskalopes als Beilage zu feinen Gemüsen gereicht.

116. Gerolltes Kalbfleisch. 500 g Kalbfleisch wird mit 100 g Rindermark feingewiegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatblüte und einigen Eiern vermischt und diese Masse in dünne Speckscheiben gewickelt, in denen man es einrollt und umbindet. Man übergießt die in ein nicht zu großes Gefäß gelegten Röllchen mit Fleischbrühe, dämpft sie gar und übergießt sie beim Anrichten mit einer Kapernsauce.

117. Farcierte Kalbfleischwurst. (Ein Schweizer Gericht.) 4 Teile schieres Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern werden mit 1 Teil Speck oder Nierenfett gehackt; dann nimmt man auf 1 kg von diesem Fleische 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot oder gestoßenen Zwieback, 4 Löffel dicke Sahne oder Wein, Salz und Muskatnuß, mischt dies gut untereinander und füllt es in eine Wurstspritze oder rollt mit der Hand kleine Würstchen von der Masse, die man in geriebener Semmel wälzt. In einer flachen Bratpfanne oder Schüssel läßt man Butter gelb werden, drückt die Masse in Form einer dicht zusammengerollten Wurst hinein, macht sie mit etwas gelbbrauner Butter feucht, streut ein wenig feingestoßenen Zwieback darüber und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und oben Hitze haben muß, gelb.

118. Gebackene Kalbsfüße. Wenn die Füße rein geputzt, abgesengt und gespalten sind, werden sie gewässert und alsdann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, groben Gewürzen und grünen Kräutern weich gekocht. Will man sie nicht sogleich gebrauchen, so kann man sie in dieser Brühe einige Tage aufbewahren. Dann werden die Knochen herausgelöst und die Füße nach Belieben in die Klare A. Nr. 30 getunkt und in Backbutter oder Schmalz gelb gebacken. Man kann die Füße auch bloß in Wasser und Salz kochen, von den Knochen befreien, dann in Ei und geriebenem, mit etwas Parmesankäse vermischten Weißbrot umdrehen und in einer Pfanne gelb und kroß backen.

Als Beilage zu feinen Gemüsen und zur Garnierung von Sauerkraut.

119. Gebackene Kalbsfüße nach Geistensterz. Die Kalbsfüße werden im Wasser, Essig nebst Salz, Zitrone, Pfefferkörnern, Nelken, gelben Rüben, Sellerie und Lorbeerblättern weich gekocht, von den Knochen abgelöst, in Ei und geriebenem Weißbrot umgedreht und in heißer Butter gelb gebacken. Mehl und Butter wird dann mit Zwieback braun geröstet, von der Brühe, worin die Füße gekocht sind, sowie auch etwas Essig, roter Wein, Senf, geschnittene Gurken oder Kapern hinzugegeben und dies zusammen 1' Stunde gekocht. Beim Anrichten werden die Kalbsfüße auf die Schüssel in die Sauce gelegt.

120. Gedämpfte Leber. Die Kalbsleber ist je frischer desto besser und kann schon nach einem heißen Tage der Gesundheit nachteilig sein, während sie sonst sehr bekömmlich und nahrhaft ist. Man wäscht (am besten wässert man sie in kaltem, mehrmals erneuertem Wasser eine Stunde) und enthäutet die Leber, und spickt sie auf folgende Weise: Recht viel kurze Speckstreifen werden in einer Mischung von Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewälzt, dann wird mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hineingedrückt. Danach läßt man einen reichlichen Stich Butter gelb werden und die Leber fest zugedeckt, $^1/_4$ Stunde darin schmoren; dann bedeckt man sie zur Hälfte mit kochendem Wasser, gibt einen halben Teller kleingeschnittene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelkenpfeffer und ein Stück Butter dazu, und wenn sie beinahe weich ist, geriebenes Weißbrot, einen reichlichen Löffel Birnmus, Sirup oder ein Stückchen Zucker, Essig und nach Gefallen ein Glas Rotwein.

Die Sauce muß reichlich und sämig sein. Zeit des Kochens $^1/_4$ Stunde. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

Anmerkung. Leber kann man leicht versalzen, was man hier und in nachstehendem beachten wolle.

121. Ganze Leber im Netz gebraten. Ist die frische Leber, wie in der vorstehenden Nummer bemerkt, enthäutet und stark gespickt, so wird sie in einem gereinigten Kalbsnetze zugeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in 125 g Butter gelb braten, legt die Leber hinein, gibt später etwas Salz, 2 Tassen Bouillon und halb soviel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, gibt Bouillon, gestoßenen Zwieback, Nelkenpfeffer, saure Sahne zur Sauce und diese mit der Leber zur Tafel.

122. Geklopfte Leber im Netz gebraten. (Sächsische Küche.) Die Leber wird gewaschen, fein gehackt, das Häutige und die Adern

herausgenommen. Dann vermischt man die durch ein Sieb gerührte Leber mit 125 g feingehacktem Speck, 70 g Korinthen, 6 Eidottern, etwa 6 Löffel voll gestoßenem Zwieback und Nelkenpfeffer, und rührt zuletzt den Schaum der Eier leicht durch. Nun läßt man Butter in einer Pfanne zergehen, legt das gereinigte Netz eines Kalbes hinein und die Masse darauf. Diese wird, mit dem Netz zugedeckt, auf beiden Seiten langsam ungefähr 1/2 Stunde gebraten und mit folgender Sauce angerichtet:

Eine feingehackte Zwiebel wird in Butter geschmort, mit einem Löffel Mehl bräunlich gemacht, Bratenbrühe oder Bouillon, Muskat, Nelkenpfeffer, Zitronenscheiben und 1 Glas Rotwein dazu gegeben und durchgekocht. Wo es üblich ist, wird etwas Zucker zugesetzt.

123. Leberragout mit Kräutern. (Sächsische Küche.) Die gewaschene, frisch gehäutete Leber wird in Streifen geschnitten. In reichlich Butter schwitzt man darauf 4 Eßlöffel gehackte Kräuter: Schnittlauch, Thymian, Dragon, Petersilie und Schalotte, tut die gesalzenen Leberstreifen hinein und schmort sie weich. Man gibt 4 Eßlöffel geriebenes Weißbrot, 2 Tassen Fleischbrühe und 1 Tasse Wein zu dem Gericht und kocht alles eben miteinander durch, bevor man es mit Kartoffelbrei zu Tisch gibt.

124. Gebratene Leber. Die frische Leber wird gewaschen, wenn möglich 1/2 Tag oder mehrere Stunden in süße Milch gelegt, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, nach Belieben mit etwas Pfeffer und nicht viel Salz bestreut, in Mehl umgekehrt und offen in heißgemachter Butter und Fett, oder Butter und Speck etwa 10 Minuten bei einmaligem Umkehren kroß und gelb gebraten. Längeres Braten macht die Leber trocken. Sobald beim Einstechen mit einer Gabel kein Blut heraustritt, ist die Leber gar und muß herausgenommen werden. Dann gibt man rasch eine Tasse Wasser mit einigen Tropfen Maggis Würze in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie recht sämig geworden, und richtet sie über der Leber an. Kartoffelbrei ist die angenehmste Beigabe.

Nach Belieben kann man auch etwas frische gestoßene Wacholderbeeren in die heiße Butter streuen; sie geben der Leber einen angenehmen Geschmack.

Kleine Abfälle der Leber, die sich zum Braten nicht eignen, geben ein gutes „Frühstücksgericht“. Man schneidet sie in Würfel, bestreut sie mit Salz und etwas Pfeffer, wendet sie in Mehl und schüttelt sie 5 Minuten mit einer zerschnittenen Zwiebel in Butter. Man gießt etwas Wasser unter, fügt eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt zu und

Tafel VI.



Fig. 14. Rippenstück (Kotelett)



Fig. 14a. Dasselbe Rippenstück von der andern Seite.



kocht damit das Gericht durch, bevor man es mit Röstkartoffeln anrichtet.

Verfeinern läßt sich das Gericht, wenn man einige Löffel Tomatenbrei durchrührt.

125. Kalbshaxel oder Kalbshesse, das Wadenbein des Kalbes mit weichem zarten Fleisch ist in Süddeutschland als selbständiges Gericht sehr bekannt und beliebt, es verdiente auch in Norddeutschland mehr zubereitet zu werden, zumal der Preis ein verhältnismäßig niedriger ist. Man kocht, dämpft oder brät das Haxel.

Zum Kochen wird es entweder in heißes Salzwasser oder in halb Wasser, halb Essig mit Zitronenscheiben, Pfefferkörnern, Zwiebel und einem Lorbeerblatt gelegt und gar gekocht. Man richtet das Fleisch in ersterem Fall mit reichlich Schnittlauch bestreut und mit etwas Brühe überfüllt an, in letzterem Falle bestreut man es mit gerösteten Semmelkrumen und übergießt es mit der Brühe. In beiden Fällen reicht man geröstete Kartoffeln dazu.

Will man es dünsten, brät man es in Butter an, gibt Zwiebel, Petersilienwurzel, Salz, Pfeffer und etwas Wasser dazu und dünstet es gar. Die Brühe wird mit hellem Buttermehl gebunden und über das Haxel gefüllt, zu dem man Röhrennudeln reicht.

Ein gebratenes Haxel muß vor dem Braten in Salzwasser weichgekocht werden. Man wendet es in Ei und Semmelkrumen und brät es lichtbraun. Das Haxel wird beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt, mit dem Bratfett, das man mit etwas Fleischbrühe aufkocht und zuletzt mit einigen Tropfen Maggiwürze versieht, überfüllt und mit gerösteten Kartoffeln gereicht.

126. Leberklöße. Die Vorschrift ist im Abschnitt Q. zu finden.

127. Nierenschnitten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett und einem Stückchen gekochten Schinken, wenn es gerade da ist, nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird ganz fein gehackt, mit einem Ei und 1—2 Eidottern, einigen Eßlöffeln dicker süßer Sahne, dem nötigen Salz, etwas Zitronenschale und wenig Muskatblüte oder Muskatnuß und wenig geriebenem Weißbrot untereinander gemischt. Dann erweicht man Weißbrotschnitten in Milch und 1—2 Eiern, bestreicht sie dick und glatt mit der Nierenfarce, kerbt sie kreuzweise ein und bestreut sie mit feingeriebener Semmel oder Zwieback. Ist das geschehen, so läßt man Butter heiß werden und brät die Nierenschnittchen erst auf der unteren und dann kurze Zeit auf der Nierenseite gelbbraun. Als Nachgericht werden die Nierenschnitten mit Zucker bestreut, als Beilage zu Ge-

müsen aber ohne Zucker gegeben. Sie können auch auf beiden Seiten mit Nierenfarce bestrichen, oder in eine Klare getaucht, ausgebacken und mit Zucker bestreut werden.

128. Röstschnitten von kaltem Kalbsbraten. Vom Kalbsbraten werden fingerdicke Scheiben geschnitten, in zerquirlte Eier und Muskat getunkt, in gestoßenem mit etwas Salz vermischten Zwieback umgekehrt, in reichlich gelb gewordener Butter, möglichst schnell, damit sie nicht trocken werden, auf beiden Seiten gelb gebraten und sogleich angerichtet.

129. Husarenessen. Die Reste eines Kalbsbratens wiegt man mit 1/3 des Gewichtes Pökelzunge fein und bereitet mit einigen Eiern, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und der nötigen Semmel eine Farce. Inzwischen kocht man einen Kopf Blumenkohl in Salzwasser beinahe weich, läßt ihn abtropfen, schneidet den Stiel ab und stellt den Kopf in eine tiefe Schüssel. 1/4 l des Blumenkohlwassers, in dem man 1 Teelöffel Fleischextrakt auflöst, verquirlt man mit 4 Eidottern und 15 g Reismehl und übergießt den Kohl damit. Von der Farce setzt man einen Rand um die Schüssel, bestreut den Kohl mit geriebenem Käse (jegliche Reste) und bäckt die Speise 1/4 Stunde im Ofen.

130. Berggericht. In Bouillon kocht man etwa 150 g Reis weich und körnig. Die Reste eines Kalbsbratens hackt man mit etwas gekochtem Schinken fein, vermischt den Reis mit wenig Butter und einigen Eiern und schichtet nun das Fleisch und den Reis bergartig so auf eine Schüssel, daß der Reis das Fleisch überall bedeckt. Man bestreicht die Oberfläche mit zerquirltem Ei, bestreut sie mit Käse und Reibbrot, bäckt den Berg im Ofen in 1/4 Stunde lichtbraun und gibt eine braune Sauce dazu, die man aus den Resten der Kalbsbratensauce, einer braunen Mehlschwitze, Bouillon, 1 Glas Rotwein und einigen Tropfen Maggiwürze bereitete.

131. Schweizer Plattenring. Man wiegt Kalbsbratenreste nebst etwas Speck, einer kleinen Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, etwas Majoran und wenig Zitronenschale fein, tut einige Eier, einen Löffel Mehl, ebensoviel Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und eine Prise gestoßene Nelken hinzu, formt auf bestreutem Brett von der Masse einen breiten Ring, brät ihn mit Butter auf beiden Seiten braun und schichtet in die Mitte des Ringes ein beliebiges Gemüse. Außerdem reicht man Bratkartoffeln nebenher.

132. Fleischbällchen (Frikandellen) von kaltem Kalbsbraten. Man nimmt gebratenes Kalbfleisch, schneidet alles Sehnige heraus und

hackt es recht fein. Dann läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, rührt gestoßenen Zwieback ebenfalls darin gelb und vermengt ihn mit dem Fleisch, einigen Eiern, von welchen das Weiße etwas schaumig geschlagen, Muskat und Salz. Von dieser Masse werden längliche Klößchen wie Würstchen aufgerollt, mit Ei bestrichen, in gestoßenem Zwieback umgedreht und in Butter gelb gebraten. — Solche Frikandellen sind eine vorzügliche Beilage zu allen Gemüsen, namentlich zu Spinat.

133. Krustelchen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken. Das Kalbfleisch wird in feine Würfel geschnitten, Butter und Mehl geschwitzt, etwas Bouillon oder Wasser (doch nicht zu viel, da die Sauce dick sein muß), nebst Salz und Zitronenschale dazu gegeben, mit einem Eigelb abgerührt, das Fleisch darin durchgekocht und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gelegt. Sodann wird ein Ei mit etwas Salz geschlagen, die von der kalten Masse geformten Bällchen in dem Ei, dann in Zwieback umgedreht, in heißem Schmalz hellbraun gebacken und angerichtet. Die Schüssel wird mit Zweigen von Petersilie verziert, welche zuvor in dem Schmalz abgebacken sind.

134. Eingeschnittener Braten wie frischer. Den in Scheiben geschnittenen Braten legt man in eine tiefe porzellanene Schüssel, gibt die Bratensauce mit ihrem Fett darüber hin und nötigenfalls auch etwas Salz daran. Dann deckt man die Schüssel fest zu und stellt sie in einen heißen Ofen oder über kochendes Wasser. Je nach der Hitze gehört zum Heißwerden eine Stunde, auch wohl mehr. Das Fleisch muß unterdes oft mit der Sauce begossen werden, Kochen aber ist zu vermeiden.

135. Tomatengericht von Kalbfleischresten. Eine Schüssel aus feuerfestem Porzellan wird mit Butter bestrichen, mit in Scheiben geschnittenen reifen Tomaten belegt und darauf eine Schicht kalte Kalbfleischscheiben geordnet. Man bestreut diese Schicht mit geriebener Semmel, belegt sie mit kleinen Butterstücken und streut auch etwas Salz und Pfeffer über jede Lage. Man fährt mit dem Einlegen von Tomaten- und Fleischscheiben fort, bis die Schüssel nahezu gefüllt ist, übergießt dann die Speise mit 3—4 zerquirlten Eiern und bäckt sie im Ofen goldbraun.

136. Reiskuppel von Kalbsbratenresten. Man kocht einen guten Bouillonreis nach Abschnitt L. Unter diesen mischt man einen Tellervoll feingewiegten Kalbsbraten und halb soviel gehackten gekochten Schinken oder Pökelzunge sowie mehrere Löffel holländischer Sauce

(Abschnitt R.), so daß man eine gute geschmeidige Masse erhält. Sie wird in eine ausgestrichene kuppelartige Form gefüllt, mit Semmelkrumen und geriebenem Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen schnell goldbraun gebacken.

137. Aufgewärmter Kalbsbraten auf Feinschmecker Art. Den zerschnittenen Braten legt man in eine mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut ihn mit Kapern, gewiegten Sardellen und gehackter Petersilie, beträufelt ihn mit Zitronensaft und belegt ihn mit Butterstückchen. Man stellt die Schüssel in das Wasserbad, bedeckt sie mit einem Deckel, auf den man einige Kohlen legt und umkränzt diesen Braten, nachdem er in $^1/_2$ Stunde heiß genug geworden ist, mit einem Kranze von weichem Rührei und kleinen gebratenen Kartoffeln. Diese Art des Aufwärmens ist bei Herren sehr beliebt und für die Hausfrau praktisch, wenn sie keine Bratensauce mehr hat.

138. Kalbsbraten-Ragout. Ein reichlicher Stich Butter oder Bratenfett wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht, ein Küchenlöffel voll Mehl hinzugegeben und dies zusammen so lange gerührt, bis es gebräunt ist; sodann kommt hinzu: etwas Bouillon, die man aus den zerhackten Bratenknochen mit wenig Wasser kochte, und weißer Essig, einige Lorbeerblätter, etwas Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten.

Zeit des Kochens $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde.

---

139. Kalbsstück für Kranke. Man nimmt hierzu die obere dünne und breite Nuß der Kalbskeule, klopft und häutet sie, schlägt sie platt und brät sie unter häufigem Wenden bei sehr gelindem Feuer höchstens 20 Minuten. Beim Anrichten bestreut man das Stück mit feingestoßenem Salz, kocht den Bratensatz mit etwas Sahne und Jus sämig und gibt ihn als Sauce nebst Kartoffelschnee und Blumenkohlpüree zu Tisch.

140. Glacierte Kalbsschnitzel für Kranke. Auch hierzu benutzt man gern eine Kalbsnuß, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, entfernt alle Haut, klopft sie leicht und spickt sie fein. Alle Abfälle kocht man mit etwas zerschnittenem Rindfleisch zu guter Fleischbrühe, bräunt dann Butter, brät die Schnitzel gleichmäßig und saftig, gießt die Butter ab, überzieht die Schnitzel mit der gekochten, durch Kartoffelmehl verdickten, mit Zitronensaft und Madeira gewürzten Bouillon und gibt Kartoffelbrei dazu.

141. Glacierte Kalbsmilch für Kranke. Die Kalbsmilch wird nach A. Nr. 41 vorbereitet, alle abgeschnittenen Abfälle werden mit einer Scheibe zerschnittenem mageren Schinken in Butter angebraten, mit $^1/_4$ *l* Wasser bedeckt und tüchtig ausgekocht. Die Kalbsmilch wird in Scheiben geschnitten, nach Belieben noch fein gespickt, in Butter braun gebraten, mit der ausgekochten Brühe übergossen und langsam gar geschmort. Die Sauce entfettet man, verdickt sie mit Kartoffelmehl und kräftigt sie mit Fleischextrakt.

142. Kalbsmilchpudding für Kranke. Zu dieser guten, leicht verdaulichen Krankenspeise bereitet man zwei Kalbsmidder nach A. Nr. 41 vor, dämpft sie in Butter weich und schneidet sie feinwürfelig. Dann weicht man ein Milchbrot in Milch, drückt es fest aus und rührt es zu einem halben Eidick schaumig geriebener Butter, fügt 3 Eigelb, gewiegte Petersilie, Pfeffer, Salz und die Kalbsmilchwürfel hinzu und zieht den Eiweißschnee durch die Masse. In butterbestrichener kleiner Form kocht man den Pudding eine gute halbe Stunde, stürzt ihn und gibt eine braune Kraftsauce dazu.

143. Neues Kalbsmilchgericht für Kranke. In leichter Knochenbrühe wird eine wie in A. Nr. 41 angegeben vorbereitete Kalbsmilch nebst einer Petersilienwurzel und einer Karotte fast weich gekocht. In dieser Zeit kocht man sechs zarte, geschnittene Spargel in Salzwasser weich und mischt sie unter die in Würfel geschnittene Kalbsmilch. In der Hälfte der durchgeseihten Kalbsmilchbrühe kocht man 45 g Reis, den man vorher zweimal abbrühte, gar, und bereitet aus der anderen Brühe mit heller Mehlschwitze und einem Löffel Rheinwein eine sämige Sauce. In dieser werden Kalbsmilch und Spargel erhitzt und dann zuletzt mit einem Ei abgezogen. Das Gericht wird auf einer heißen Schüssel angerichtet und der ausgequollene Reis, nachdem man ein Stückchen Butter durchgerührt, kranzförmig herumgelegt.

144. Kalbszunge für Kranke. Eine schöne Kalbszunge kocht man in Salzwasser langsam weich, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser und zieht dann die Haut ab. Die Brühe der Zunge wird nun durch Fleischextrakt gekräftigt, mit Zitronensaft abgeschmeckt und die Zunge immer mit ein wenig der Flüssigkeit geschmort, indem man von Zeit zu Zeit etwas Brühe nachgießt. Nach einer halben Stunde wird die Zunge butterweich sein, man verdickt ihre Brühe mit etwas in Madeira angerührtem Kartoffelmehl und füllt sie über die Zunge.

Vom Kalbfleisch eignen sich außerdem zu **Krankenspeisen** Nr. 79, 80, 81, 82, 92, 96, 97, 98, 99, 100, 106, 107.

III. Hammelfleisch.

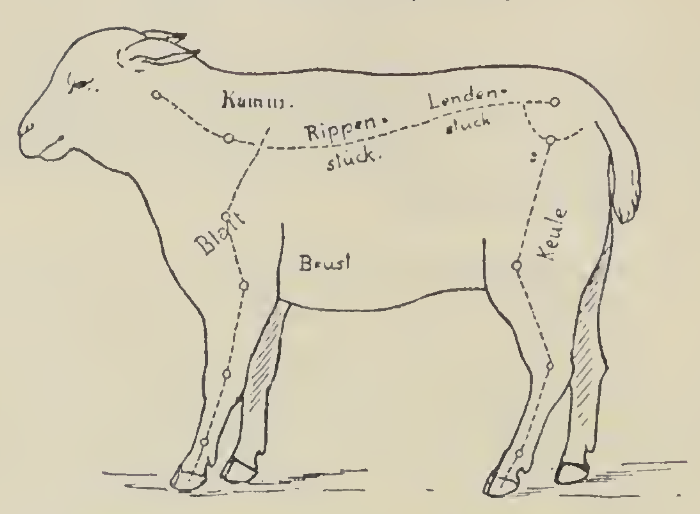


Fig. 15. Fleischstücke des Hammels.

Vorbemerkung. Da Hammelfett außerordentlich schnell erstarrt, so sind für alle Speisen von Hammelfleisch gewärmte Schüsseln und Teller erforderlich. Da ferner Hammelfett sich seines talgigen Geschmackes wegen mindestens für die feinere Küche schlecht verwenden läßt, empfehle ich, das Fett zum Zuschmelzen gekochter Sachen oder frischen Fleisches, die man länger halten will, zu benutzen. Da es gar nicht porös ist, läßt es keine Luft durchdringen und eignet sich trefflich dazu.

145. Hammelrücken oder -Keule, wie Wild zubereitet. Zu einem Gesellschaftsessen wird meistens der Rücken genommen; wählt man die Keule, so wird das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, nicht wie bei Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten. Der Rücken wird gewaschen, tüchtig geklopft, von Fett und Haut befreit und in eine Mulde nebst recht vielen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern, Dragon, Weinraute, Majoran gelegt. Eine Flasche Bieressig und ebensoviel italienischen Rotwein kocht man auf und gießt sie siedend über das Fleisch, worauf man das Stück 8 Tage darin liegen läßt und es täglich darin umwendet. Statt das Hammelfleisch wie oben angegeben zu behandeln, kann man es auch nur in saure Milch legen, oder aber einen Tag vor dem Gebrauch nach dem Enthäuten mit folgender Essenz einreiben, durch die der Braten einen vorzüglichen Wildgeschmack er-

hält. Man hat mehrere Tage vor dem Einreiben in zwei Glas Rotwein gestoßene Wacholderbeeren, Gewürzpfeffer, gewiegten Thymian, Schnittlauch, Portulak und 2 geriebene Zwiebeln zugedeckt ausziehen lassen, gibt diese Essenz nun durch ein Sieb und bestreicht den Braten überall so lange von Zeit zu Zeit damit, bis sie aufgebraucht ist. Dann wird der Braten wie Hase gespickt, mit etwas feingemachtem Salz bestreut und in eine Bratenpfanne gelegt, worin man zuvor ziemlich viel Speck und Butter zum Kochen gebracht und gelb gebraten hat. Danach gießt man entweder allmählich von dem Essig, worin die Keule gelegen, nebst den Kräutern hinzu, wobei man nicht mehr davon nehmen darf, als es die Schärfe des Essigs erlaubt, oder was besser ist allmählich saure Sahne hinzu und läßt den Braten unter fleißigem Begießen, je nach der Größe und dem mehr oder minder beliebten roten Aussehen, in 1½—2 Stunden mürbe werden. Die Sauce wird mit glattgerührtem Maismehl gebunden und zuletzt noch einige Tropfen Maggiwürze angerührt. Der Braten kann mit kleinen Kartoffelklößchen oder mit einem Kranz von geschmorten Zwiebeln garniert werden, auch passen trefflich Champignons dazu. Das kurzgehauene Bein wird nach dem Braten mit einer gekrausten Papiermanschette umwickelt.

Für ein Mittelgericht zum Gesellschaftsessen nimmt man vom Rücken oft nur das Nierenstück mit den Filets, spickt es, dünstet es mit Fleischbrühe und Wurzelwerk oder mit Rotwein im Ofen weich, läßt es, wenn es gar ist, abtropfen und glaciert es dann im Ofen mit der kurz eingekochten Brühe. Man schneidet das Fleisch darauf in Scheiben und richtet es um ein feines Kalbsmilchragout oder Pilzragout, auch wohl um guten Bouillonreis an, der mit Parmesankäse und Butter durchgeschwenkt, bergförmig angerichtet und mit Liebesapfelsauce bestrichen wird.

146. Hammelkeule auf gewöhnliche Art. Man gebrauche die Keule nicht vor der bemerkten Zeit, klopfe sie, ohne das Fett zu entfernen, gehörig nach Nr. 145, wasche sie und trockne sie mit einem Tuche ab, lege sie dann in kochendes Fett: Butter und Speck, mache sie gelbbraun, gieße kochendes Wasser — wenn man das Fleisch säuerlich wünscht, auch etwas Essig — hinzu, würze sie mit Schalotten oder Zwiebeln, etwas Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Dragon und streue feingemachtes Salz darüber. Hat man frische Gurken, so kann man einen halben Tellervoll in Würfel schneiden und solche sogleich mit in die Bratpfanne geben, wodurch die Sauce an Geschmack und Ansehen sehr gewinnt. Die Keule wird unter häufigem Begießen

3 Stunden, am besten fest zugedeckt, gebraten. Eine Stunde vor dem Anrichten gebe man nach und nach 2 Tassen Sahne, in Ermangelung ihrer Milch, zur Sauce; auch kann man, wenn kein Essig angewandt wurde, zuletzt einen Eßlöffel Senf damit verbinden. Im übrigen wird wegen der Zubereitung der Sauce auf Nr. 145 hingewiesen.

147. Geschmorte Hammelkeule. Man setzt die abgelegene Keule, gut geklopft, mit Wasser und Weißbier (welches nicht bitter sein darf) aufs Feuer, schäumt sie, gibt Nelken, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln und ein Bündchen feine Kräuter, als Dragon, Weinraute, Majoran und Basilikum hinzu und läßt sie 2 Stunden, fest zugedeckt, langsam kochen. Dann gießt man die Brühe ab, bestreut die Keule mit nicht zu viel feingemachtem Salz, auch mit einem Löffel Mehl, gibt Butter darunter und macht sie auf beiden Seiten braun, während sie oft hin und her geschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der entfetteten Brühe, die durch ein Sieb gerührt worden ist, hinzu, fügt Zitronenscheiben ohne Kern, eingemachte oder frische Gurken, welche man der Länge nach mehreremal durchschneidet und eine Handvoll Perlzwiebeln, sowie ein Glas Rotwein bei, läßt die Keule vollends gar schmoren, wozu ungefähr 2 1/2 Stunden gehören, richtet sie mit etwas Sauce an und gibt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

148. Lammbraten. Die Keule (bei sehr kleinen Tieren nimmt man beide Keulen aneinanderhängend und biegt sie nach dem Spicken nach innen aneinander und umbindet sie mit Bindfaden) wird gewaschen, abgetrocknet, mit Nelkenpfeffer eingerieben, in die mit reichlich heißgemachter Butter versehene Pfanne gelegt, später mit etwas feingemachtem Salz bestreut und wie Kalbskeule nicht zu weich gebraten; knapp eine Stunde wird hinreichend sein.

Statt des Nelkenpfeffers kann man auch einige Wacholderbeeren in die Butter geben.

Zur Sauce, die entfettet und mit Kartoffelmehl bündig gemacht wird, gibt man zuletzt entweder eine halbe Tasse saure Sahne oder ein halbes Glas Madeira.

149. Lammrücken wie Rehziemer zu braten. Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut davon ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Schalotten,

Tafel VII.



Fig. 16. Vorderviertel (Blatt und Rippen) vom Hammel.

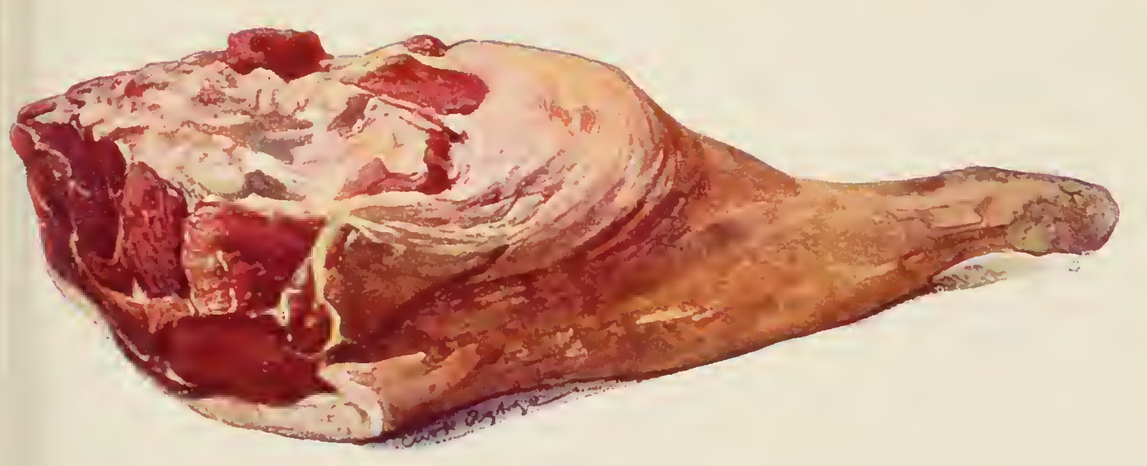


Fig. 17. Hammelkeule.

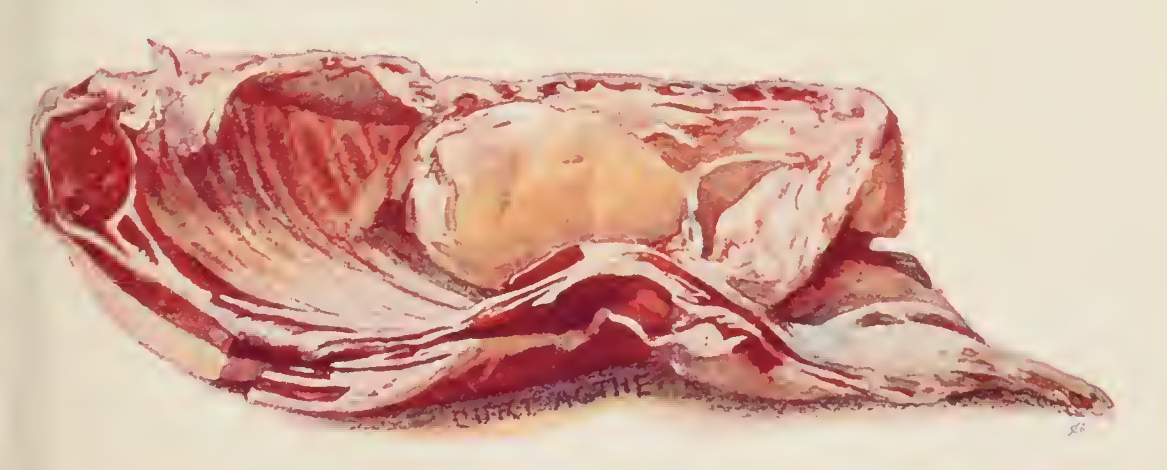
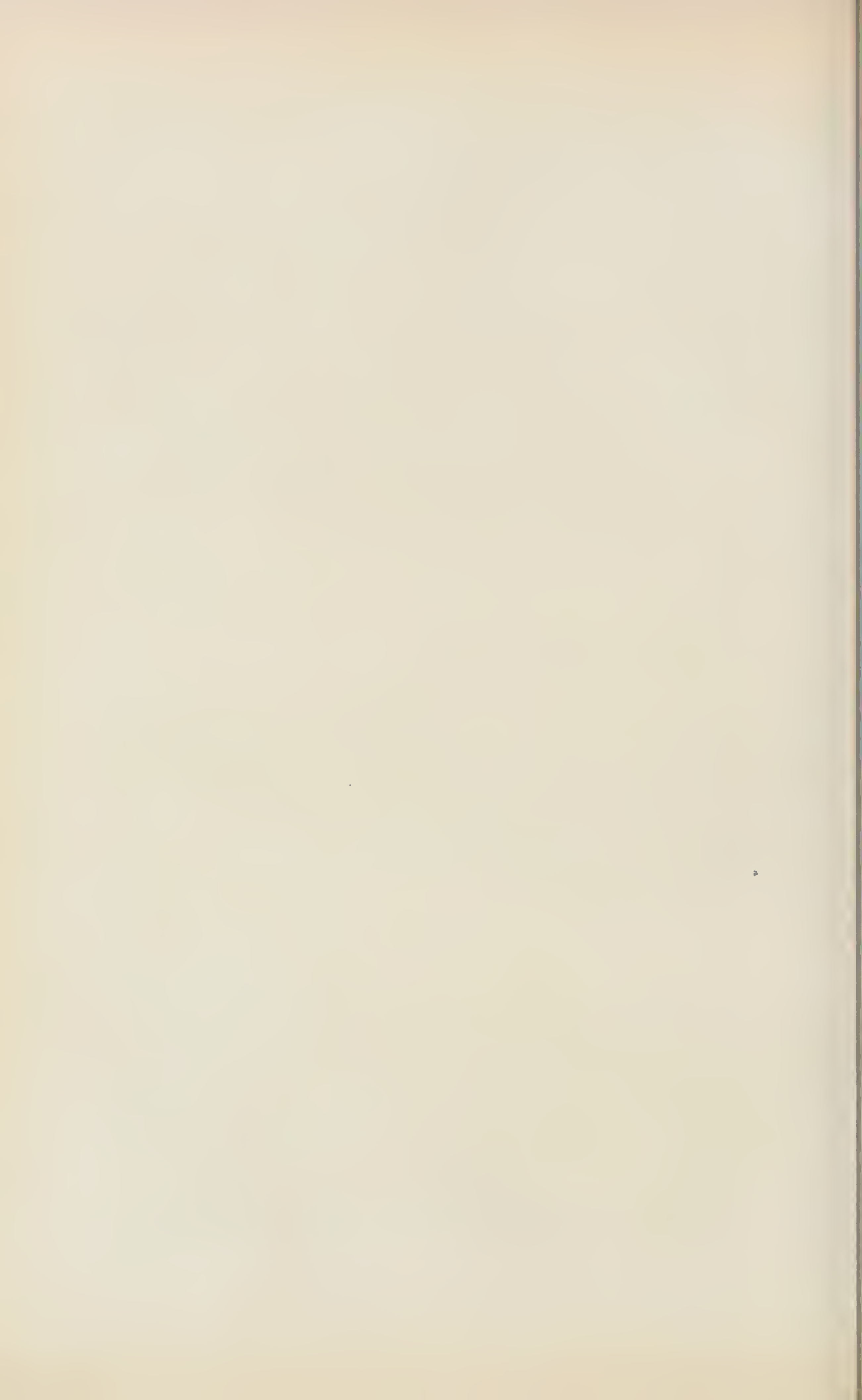


Fig. 18. Halber Hammelrücken nebst Niere und Bauchlappen.



Dragon, etwas Majoran, Rosmarin und 2—3 Lorbeerblätter, dies alles feingehackt, Pfeffer, Nelken und 4—5 frischen gestoßenen Wacholderbeeren, gießt dann halb Essig, halb Rotwein hinzu und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen 3—4 Tage liegen. Es wird alsdann nach Belieben gespickt und in einer irdenen Bratpfanne unter fleißigem Begießen und Hinzutun von feingemachtem Salz 1—1 1/4 Stunde, wie Rehziemer gebraten.

150. **Hammel- und Lamm-Rippchen.** Diese werden wie Kalbs-Koteletts behandelt, wobei alles Fett entfernt wird. Beim Anrichten kann auf jedes Rippchen ein Stückchen Sardellenbutter oder Kräuterbutter gelegt werden. Auch werden Lamm-Koteletts besonders gern mit einer pikanten Sauce als: Tomaten-, Soubise- oder Gurkensauce gereicht. Für die kalte Küche überzieht man sie, wie die „Gefüllte Kalbsbrust“, gern mit einer dicken Jussauce, während man in der feinen Küche die auf einer Seite gebratenen Rippchen mit einem Zwiebelmus bestreicht, sie mit Parmesankäse bestreut und noch einige Zeit in einen mittelheißen Bratofen stellt, damit sie sich bräunen und auf der anderen Seite gebraten werden.

Einfach gebratene Lammrippchen sind eine besonders beliebte Beilage zu jungen Erbsen.

151. **Hammelrippchen auf dem Rost.** Man schneidet die Rippchen zierlich zurecht, klopft sie, bestreicht sie mit feinem Öl, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und brät sie nun 5—6 Minuten unter fleißigem Wenden auf dem Roste. Indes rührt man Butter weich und vermischt sie mit gewiegten feinen Kräutern. Die Rippchen werden angerichtet und mit der Kräuterbutter aufgetragen. — Auch kann man Butter leicht bräunen, mit Mehl verdicken und mit Bouillon verkochen, Madeira, Champignons, auch nur Tomatenbrei zusetzen und diese Sauce zu den Rippchen geben.

Ein vorheriges Wenden der Rippchen in Butter, das noch vielfach anempfohlen wird, ist verfehlt, da beim Rösten diese Kruste einen brenzligen Rauchgeschmack annimmt, und infolgedessen alle gerösteten Fleischschnitten weniger wohlschmeckend und bekömmlich macht.

152. **Hammelrippen im Ofen gebacken.** Die Hammelrippen werden wie gewöhnlich vorbereitet und rasch, ohne sie in Ei und geriebener Semmel zu wenden, in Butter auf jeder Seite genau eine Minute gebraten. In der Bratbutter brät man darauf 2 geriebene Zwiebeln gar, tut nun 12 kalte geriebene Kartoffeln hinein, gibt 1/4 *l* Milch, 20 g frische Butter und 2 Löffel geriebenen Parmesankäse

daran und rührt so eine dicke Sauce, die mit 2 Eigelb abgezogen wird. Die Hälfte dieser Sauce wird in eine ausgestrichene Backform gefüllt, die Rippen darüber geordnet, die andere Sauce darauf gefüllt und das Gericht 30 Minuten in Mittelhitze gebacken. Die Rippchen werden in der Form auf die Tafel gebracht und ohne weitere Zutat gegessen.

153. Hammelrippchen auf Mailänder Art. Die von allem Fett befreiten, zierlich zurechtgestutzten Hammelrippchen werden erst in zerquirltem Ei und dann in geriebener Semmel, die man mit geriebenem Parmesankäse vermengt hat, gewendet. Vorher bereitet man einen italienischen Reis (siehe Turiner Reis, Abschnitt L.), unter den man kleine Trüffelscheibchen mischt. Auch ein guter Tomatenbrei wird bereitet. Zu ihm kocht man reife Tomaten, die man abspült und zerschneidet, ohne Wasserzutat gar, streicht sie durch und bindet den Brei, wenn er nicht dick genug ist, mit etwas braunem Buttermehl. Wenn Reis und Tomatenbrei fertig sind, brät man die Hammelrippchen in Butter lichtbraun und saftig. Von dem Reis legt man einen Kranz auf die Schüssel, auf dem man die gebratenen Rippchen anrichtet, während die leere Mitte mit dem Tomatenbrei gefüllt wird.

154. Gedämpftes Hammelfleisch mit Rotwein. Man schneidet aus der Keule fingerstarke Stücke, klopft sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und legt sie in einen Topf mit gelb gemachter Butter, brät sie eben an und übergießt sie dann mit soviel heißem Rotwein, daß das Fleisch halb bedeckt wird. Als Gewürz fügt man 1 Lorbeerblatt, 2 zerschnittene Zwiebeln, 6 Nelken und Gewürzkörner hinzu, dünstet das Fleisch langsam weich, verdickt die Sauce mit einer braunen Mehlschwitze, gießt sie über das Fleisch und reicht dies mit Kartoffelbrei.

155. Hammelfleisch-Frikassee. Man schneidet Fleisch von dem Vorderteil eines jungen Hammels in mittelgroße Stücke, setzt es mit dem nötigen Wasser und Salz aufs Feuer, gibt eine Stunde später 2—3 mit je einer Nelke durchstochene Zwiebeln, welche vor dem Anrichten entfernt werden, auch nach Belieben einige Kümmelkörner hinein; auch kann durch Beimischung von Champignons der Wohlgeschmack erhöht werden. Man läßt das Frikassee etwa 2 Stunden langsam nicht zu weich kochen, füllt das Fett ab, brät mit Butter einen Löffelvoll Weizenmehl gelblich, aber nicht braun, rührt es dazu, läßt das Ganze noch etwa 10 Minuten langsam kochen und richtet das Gericht an, nachdem man zuletzt noch 5 bis 8 Tropfen Maggis Speisenwürze hinzugefügt hat.

156. Lamm-Frikassee mit Kapern und Sardellen. Das Fleisch wird in kleine viereckige Stücke zerteilt, gewaschen und nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüte und Basilikum in kochende Butter gelegt, eine Weile darin geschmort, mit etwas kochendem Wasser und Salz versetzt und zugedeckt langsam gekocht. Wenn es beinahe gar ist, was ungefähr nach einer Stunde der Fall sein wird, gibt man weißgeschwitztes Mehl, Zitronenscheiben ohne Kerne, Kapern und etwas Wein hinzu und rührt erst beim Anrichten einige feingehackte Sardellen durch, da diese durch Kochen ihren Wohlgeschmack verlieren. Das Frikassee kann auch ohne Kapern und Sardellen zubereitet werden, was sogar von manchen vorgezogen wird.

157. Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln, und wenn man den Geschmack angenehm findet, auch mit einem kleinen Büschelchen Dill gewürzt. Das Fleisch wird reichlich halbweich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt, diese durch ein Sieb gegossen und mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken (zu letzteren etwas Essig) hineingetan und völlig gar gekocht. Das Fleisch muß sich leicht durchstechen lassen, darf aber nicht im geringsten zerkochen, und die Sauce weder zu dünn noch zu dicklich sein.

Auch ganz wie Hasenpfeffer kann das Ragout zubereitet werden.

Ebenso kann man es noch durch Einlage von Champignons, glacierten Zwiebeln, Pfeffergurken, Kalbsmilch, Nieren und Geflügellebern verfeinern, die Sauce noch mit Rotwein verkochen, und das Ganze in einem Blätterteigrand oder einem Rande aus gerösteten, auf den Rand der Schüssel geklebten Brotdreiecken anrichten. Vielfach beliebt ist auch ein Reisrand.

158. Böhmerfleisch. Das Hammelfleisch darf nicht zu fett sein; es wird in große Würfel geschnitten und mit reichlich zerschnittenen Zwiebeln in Butter ordentlich durchgebraten. Man gibt dann wenig Paprika, Salz und 2 Tassen kochendes Wasser daran und dünstet das Fleisch 10 Minuten. 2 Teller würflig geschnittene rohe, vorher abgekochte Kartoffeln — auf $^{3}/_{4}$ kg Hammelfleisch gerechnet — tut man zu dem Fleisch und dünstet es zusammen gar. Das Gericht wird beim

Anrichten mit etwas Zitronensaft geschärft und nach Belieben noch mit einem Eigelb abgezogen.

159. Ragout von gebratenem oder gekochtem Hammelfleisch. Man schneidet Zwiebeln in Scheiben und schmort sie in Butter oder gutem Fett, doch nicht in Hammelfett, weich, rührt das Mehl darin braun und gießt unter beständigem Rühren nach und nach wenig kochendes Wasser hinzu. Dann würzt man mit Dragon und Basilikum, Pfeffer, Nelken, 1—2 Lorbeerblättern, dem nötigen Salz und etwas Essig, gibt auch, wenn es sein kann, einen halben bis ganzen Eßlöffel dicke saure Sahne und eingemachte abgeschälte und in Scheiben geschnittene Gurken hinzu, läßt die Sauce eine Weile zugedeckt langsam kochen und das in passende Stückchen geschnittene gekochte Fleisch gehörig darin schmoren, gebratenes jedoch nur heiß werden. Zuletzt wird das Gericht mit einigen Tropfen Maggiwürze vollendet.

160. Röstschnitten von Hammelfleisch. Gekochtes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, in Ei, Salz und Nelkenpfeffer umgedreht, mit Mehl bestreut und in Butter oder Fett gebraten.

161. Hammelfleischreste mit Gurken. Das Hammelfleisch wird in Streifen, 3—4 süßsauer eingemachte Gurken in Würfel geschnitten, und beides miteinander vermischt. Darauf schwitzt man 30 g Mehl in 30 g Butter mit mehreren zerschnittenen Zwiebeln gelb, füllt übrige Bratensauce, eine Messerspitze Bouillonfarbe (Zuckerfarbe), sowie etwas gestoßenen Ingwer, Pfeffer und Salz hinzu, schärft und würzt die Sauce noch mit wenig Essig und einer Prise Zucker, erhitzt Fleisch und Gurken darin und gibt das Gericht nebst Salzkartoffeln zu Tisch.

162. Hammelfleisch-Curry. Man zerschneidet das Fleisch in Würfel, schwitzt es mit kleinen Zwiebelstückchen, Salz, Pfeffer und etwas Curry durch, füllt eine große Tasse kochende Fleischbrühe an und dünstet es eine Viertelstunde. Indes hat man etwa 200 g Reis in reichlich kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet, ihn rasch gar gekocht, mit kaltem Wasser überspült, so daß er lose und körnig ist und füllt ihn nun um das in der Mitte einer vertieften Schüssel angerichtete Currygericht.

163. Karlsruher Hammelfleischreste. Man kocht 150 g Röhrennudeln in Salzwasser, schneidet sie nach dem Abtropfen ganz klein und vermischt sie mit 375 g gewiegtem kalten Hammelfleisch. Die Mischung wird mit einer Messerspitze Paprika, etwas Salz, einer halben geriebenen Zwiebel und einem Teelöffel gehackter Petersilie gewürzt

und mit 4—5 Löffeln weißer Kraftsauce vermischt. Die Masse streicht man fingerdick auf ein Brett, läßt sie erkalten und formt Rollen davon. Sie werden in zerquirltem Ei und geriebener Semmel gewendet und in Schmalz goldbraun gebacken. Als Beilage zu Sauerkraut zu empfehlen.

164. Hammelfleisch mit Gemüse zusammen gekocht siehe C. I. Nr. 75 und 76.

165. Lied ohne Worte, eine zwar nicht poetische aber praktische Verwendung von Hammelbratenresten. Man schneidet die Überreste eines Hammelbratens in Scheiben und Würfel; hackt die Knochen des Bratens entzwei und kocht sie mit den kleinsten Fleischbröckeln, die sonst nicht mehr gebraucht werden können, in Wasser mit Salz und Pfefferkörnern eine Stunde. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, würzt sie mit 1/2 Glas Rotwein und 1/2 Teelöffel Champignonsoja und gibt zuletzt 1 Eßlöffel Johannisbeergelee hinzu. In dieser dicken Sauce erhitzt man die Fleischreste ohne sie kochen zu lassen, garniert die Schüssel mit gerösteten Semmel-Dreiecken und reicht sie mit Makkaroni zu Tisch.

---

166. Geschmorte Lammrippchen für Kranke. Man entfernt von sehr schönen, fleischigen Lammrippchen alles Fett, schneidet sie zierlich zurecht, klopft sie, besiebt sie mit Mehl und salzt sie leicht. Dann zerläßt man Butter, brät die Rippchen gelb, füllt langsam 1/8 *l* gute kochende Fleischbrühe an und schmort die Rippchen, fest verdeckt, weich. Man legt sie auf eine erwärmte Schüssel, verdickt die Sauce mit einem Teelöffel in Madeira angerührtem Kartoffelmehl, reibt die Sauce durch ein Sieb und vermischt sie, wenn es erlaubt ist, noch mit einigen Löffeln Tomatenbrei.

Zulässig als **Krankengerichte** sind außerdem Nr. 148, 151, 155 und ohne Kapern auch Nr. 156.

IV. Kaninchenfleisch.

167. Vorbemerkungen. Obgleich man den Nutzen des Kaninchens schon längere Zeit schätzen lernte, so hat man doch erst in letzteren Jahren den vollen Wert auf seine Zucht und Zubereitung gelegt,

so daß das Kaninchen zu einem nicht unbedeutenden Handelsartikel geworden ist und demselben mit Recht ein besonderer Abschnitt im vorliegenden Kochbuche gebührt.

Ehe wir der Zubereitung verschiedener Speisen von Kaninchenfleisch uns zuwenden, möchte ein Wort über die Vorrichtung hier nicht überflüssig sein.

Das Töten des Kaninchens geschieht am leichtesten wie folgt: Es wird am Halse zwischen den Vorderbeinen ein scharfes Messer hineingestochen, wodurch das Herz getroffen und das Tier sogleich getötet ist. Damit das Fleisch recht helle erscheine, wie es zu weißen Fleischspeisen erwünscht ist, und sich länger erhalte, lasse man es ausbluten. Das Blut werde mit Essig aufgefangen und kalt hingestellt, um es zu einem braunen Ragout (Kaninchenpfeffer) anzuwenden. Nach dem Töten muß das Kaninchen sogleich abgezogen und ausgenommen werden. Das Abziehen des Kaninchens geschieht wie das Abziehen eines Hasen (siehe D. VI. Nr. 215), das Zerlegen gleichfalls.

168. Englische Kaninchensuppe. Zu dieser Suppe wird das Kaninchenfleisch ganz klein geschnitten, Butter gelb gemacht, das Fleisch nebst 6 mit einer Nelke durchstochenen Zwiebeln, unter beständigem Rühren darin gebräunt; dann gibt man einen stark gehäuften Eßlöffel Mehl hinzu und nach einer kleinen Weile Fleischbrühe oder Wasser, eine kleine zerschnittene Petersilienwurzel, 2 Lorbeerblätter, 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner und Salz. Die Zwiebeln und Gewürze bleiben beim Anrichten zurück. Nachdem das Fleisch weich geworden, gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder aufs Feuer und läßt so viel Sago darin weich kochen, daß die Suppe gebunden wird.

Auch kann man ein Stückchen rohes Fleisch, ganz fein gehackt, mit etwas in kaltem Wasser geweichtem Weißbrot, Butter, Ei und Muskatblüte wie Rindfleischklößchen zubereitet, in der Suppe einige Minuten kochen. Vielfach wird die Leber des Kaninchens mitgekocht, nach dem Garsein gehackt und durch ein Sieb gerieben, mit einem Gläschen Portwein, Salz und Pfeffer vermischt und aus ihr Klöße für die Suppe geformt.

169. Suppe von Abfällen eines gebratenen Kaninchens. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, gröblich gehackt, ein Stück Butter in einem Topfe gelbbraun gemacht, das Fleisch nebst einigen klein geschnittenen Zwiebeln, nach Portion der Suppe auch so viel Mehl, daß sie gebunden wird, mit dem Fleisch unter stetem Rühren gelbbraun, doch nicht brenzlig gerührt. Dann wird Fleischbrühe vorsichtig hinzu-

gegeben, daß keine Klümpchen entstehen, Salz und Petersilie angefügt und dies alles gut gekocht. Die Fleischbrühe wird von den klein gehauenen Knochen mit Suppenkräutern und Liebigs Fleischextrakt gekocht. Die fertige Suppe wird durch ein Sieb gegossen, noch einmal zum Kochen gebracht und mit in Butter gelb gerösteten Weißbrotwürfeln zu Tisch gegeben.

170. Frischer Kaninchenbraten. Zum Braten ist die große Sorte am passendsten. Das Kaninchen muß hierzu ausgewachsen, doch noch jung sein. Ältere Kaninchen werden am besten als Kaninchenpfeffer zubereitet; alte Kaninchen sind nur zur Suppe tauglich.

Vor dem Braten werden Kopf, Hals, Brust, Vorderbeine und Bauchhaut abgeschnitten, der Rücken abgespült und wie Hase gespickt, andernfalls lege man einige Speckscheiben darauf. Dann streut man etwas feines Salz darüber hin, legt den Braten in die heiße Pfanne, worin reichlich Butter nebst einigen Speckscheiben gelb gemacht ist, und gibt einen Eßlöffel Senf hinzu. Sobald der Braten unter öfterem Begießen anfängt gelblich zu werden, gibt man wie beim Hasenbraten am besten saure Sahne hinzu, und setzt bei schwacher Hitze ein weiteres Braten unter öfterem Begießen fort. Läßt sich der Braten weich durchstechen und zeigt er eine dunkelgelbe Farbe, was je nach dem Alter des Tieres in einer halben Stunde oder später erfolgt, legt man ihn auf eine heiße Schüssel, rührt das, was sich in der Pfanne angesetzt hat, mit einem halben Eßlöffel Mehl zusammen und kocht es mit Salz und Wasser zu einer gebundenen Sauce, von welcher etwas über den Braten gegeben, das übrige dazu gereicht wird.

Apfelkompott ist hierzu die angenehmste Beilage.

171. Kaninchenbraten wie Wild. Der Rücken eines großen Kaninchens wird 3 Tage vor dem Gebrauch in einem irdenen Geschirr mit folgender Beize übergossen: Man nimmt $^1/_4$ *l* Essig, $^1/_4$ *l* Rotwein (wozu das letzte vom Faß gebraucht werden kann), 4 gehackte mittelgroße Zwiebeln, einen gehäuften Teelöffel frische, grob gestoßene Wacholderbeeren, einen Teelöffel zerstoßene Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter und ein Bündchen Thymian. Damit begießt man den Kaninchenbraten täglich dreimal, wobei man ihn täglich auf die andere Seite legt. Dann wird der Braten wie Hase gespickt, mit Salz versehen und mit saurer Sahne gebraten.

Diese Zubereitung ist für das weichliche Kaninchenfleisch besonders zu empfehlen, auch beachte man außerdem, daß jedes Kaninchengericht an Geschmack gewinnt, wenn es einige Stunden mariniert wird, ebenso kann man Kaninchenfleisch stärker wie anderes Fleisch würzen.

Braun oder rot gekochte Birnen (bei letzteren nehme man keine Preißelbeeren), Apfelkompott und Preißelbeeren, frisch oder eingemacht, sind besonders passend dazu.

172. Braunes Ragout oder Kaninchenpfeffer. Das Blut wird beim Töten des Kaninchens, wie schon bemerkt, mit Essig hingestellt, das Fleisch in passende Stücke geteilt, Herz, Lunge und Leber dazu gelegt und alles in einem engen Geschirr reichlich zur Hälfte mit Essig, welcher mit einigen Lorbeerblättern, mit reichlich Pfefferkörnern und Nägelchen gekocht ist, bedeckt. Damit diese Beize das Fleisch durchdringe, wird es täglich umgelegt und nach 3 Tagen zubereitet. Alsdann macht man ein Stück Butter gelb (zur Ersparnis kann auch feinwürfeliger Speck genommen werden), bräunt darin unter häufigem Umrühren eine Handvoll klein geschnittene Zwiebeln, rührt dann einen gehäuften Eßlöffel Mehl gleichfalls darin bräunlich und gibt so viel Wasser hinzu, als zur Sauce gehört, nebst dem nötigen Salz und dem Essig, worin das Fleisch gelegen hat; würde indes die Sauce dadurch saurer, als sie sein muß, so hält man einen Teil zurück. So kocht man das Fleisch, bis es sich leicht durchstechen läßt, nicht zu weich, rührt ohne weiteres Kochen das Kaninchenblut durch, auch einen Eßlöffel voll Birnen- oder süßliches Apfelkraut, in Ermangelung ein Stückchen Zucker, so daß die Sauce einen etwas süßsäuerlichen Geschmack erhält, welcher von den Gewürzen ein wenig pikant schmeckt. Die Sauce muß recht gebunden sein.

Es wird ein Schüsselchen gut gekochter und recht dampfender Kartoffeln dazu angerichtet.

173. Kaninchen-Frikassee. (Weißes Ragout.) Das Kaninchen wird in ansehnliche Stücke geteilt (Kopf, Hals, Lunge und Leber bleiben zurück), und das Fleisch gewaschen. Dann läßt man ein reichliches Stück Butter gelb werden, einen stark gehäuften Eßlöffel Mehl darin gelblich schwitzen, legt das Fleisch mit zwei feingewürfelten Zwiebeln und Salz hinein und läßt es auf beiden Seiten eine Weile schmoren. Darauf gießt man so viel kochendes Wasser, als Sauce erwünscht ist, hinzu, gibt womöglich Champignons hinein und läßt das Fleisch nicht zu weich kochen. Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, so kann man durch einen ganz fein gestoßenen Zwieback leicht nachhelfen, auch rühre man etwas feingeriebene Muskatnuß hinzu, so daß die Sauce einen feinen Geschmack erhält.

Wünscht man das Frikassee mit Klößchen, so kocht man Klößchen von Kaninchenfleisch, oder von Rindfleisch, oder Markklößchen allein und legt sie beim Anrichten zwischendurch und ringsherum.

174. Koteletten von Kaninchen. Der Rücken des Kaninchens wird hierzu vorsichtig gehäutet, von den Knochen gelöst und in zweifingerbreite Scheiben geschnitten. In jede Scheibe wird ein Rippchen von der Brust des Kaninchens gesteckt, die Koteletten darauf fein gespickt, gesalzen und in Butter gelbbraun gebraten. Vom übrigen guten Fleisch des Kaninchens werden Fleischklößchen ganz wie Rindfleischklößchen Abschnitt Q Nr. 5 bereitet und in Salzwasser gekocht, dann mit Champignons, Spargelstückchen und Trüffeln in brauner Ragoutsauce erhitzt und in der Mitte einer Schüssel angerichtet. Die Koteletten richtet man kranzförmig, mit der gespickten Seite nach oben, um das Ragout an. — Die Abfälle und Knochen des Kaninchens geben eine gute Brühe zur Bereitung der Ragoutsauce und einer einfachen Kaninchensuppe.

V. Schweinefleisch.

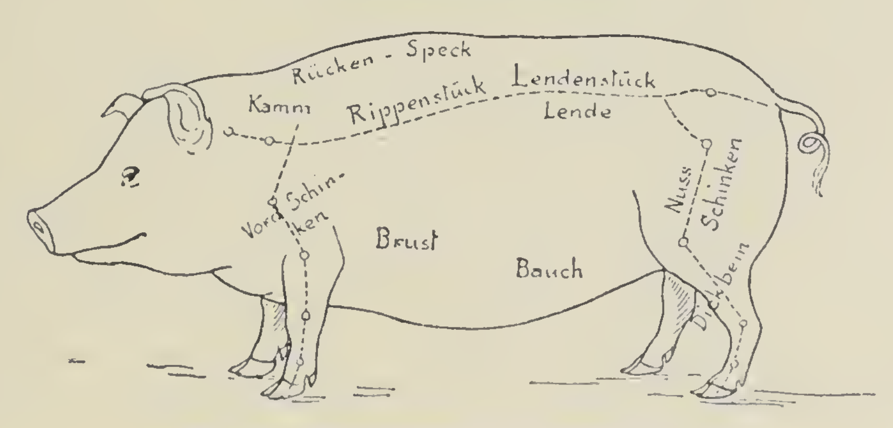


Fig. 19. Fleischstücke vom Schweine.

Vorbemerkung. Das Schweinefleisch bedarf keines längeren Liegens oder Abhängens, um mürbe zu werden, auch nicht des Klopfens. Der geringste üble Geruch oder Geschmack macht das Schweinefleisch ungenießbar.

175. Einen ganzen Schinken zu braten. Nachdem Bein und Spitze von dem frischen Schinken eines jungen Schweines abgesägt worden ist, legt man diesen, mit Salz eingerieben, in eine kleine hölzerne Mulde, gießt Essig, welcher mit 1 Handvoll geschälten und kleingeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln, einigen Zweigen Dragon, 1 Eßlöffel Pfefferkörnern, 1 Teelöffel Nelken und 3 Lorbeerblättern aufgekocht ist, kochend darüber und läßt den Schinken 8 Tage darin liegen, wobei man ihn, wenn er nur zur Hälfte bedeckt ist, täglich umlegen und

begießen muß. Wünscht man ein kleines Mittelstück zu braten, so verringert man Essig und Gewürz. Zum Kochen bringt man den Schinken, die Schwartenseite nach oben liegend, mit der Hälfte der Beize, in welcher er gelegen hat, und etwa 1—2 *l* Wasser aufs Feuer und läßt ihn, fest zugedeckt, beinahe weich kochen. Dann gießt man die Brühe ganz darunter weg und durch ein Sieb, legt ein Stück Butter in die Bratpfanne, durchkreuzt mit einem scharfen Messer entweder die Schwarte des Schinkens und steckt auf jedes Karree eine Nelke, oder man streut nach dem Abziehen der Schwarte feingestoßenen Zwieback, mit wenig Muskatnuß gewürzt, recht dick darüber und brät den Schinken unbedeckt in einem stark geheizten Ofen vollends weich und ganz dunkelgelb, während man nach und nach die kräftige Brühe, jedesmal nur eine halbe Tasse zur Zeit, hinzufügt. Unterdes muß der Schinken an den Seiten recht oft, aber behutsam begossen werden, damit die Kruste oben recht kroß wird und nicht abgespült wird. Beim Anrichten nimmt man das Fett zum Teil von der Sauce, streut einen gehäuften Eßlöffel Mehl hinein, rührt es einige Minuten, verlängert die Sauce mit so viel Brühe als nötig ist, um ihr die richtige Beschaffenheit zu geben und fügt zuletzt 5 Tropfen Maggiwürze und einige Zitronenscheiben der Sauce bei. Zur Verzierung dieses Bratens ist folgendes sehr passend: Mehrere Knollen Sellerie werden in Wasser und Salz halbgar gekocht, dann schneidet man sie der Länge nach in 8 Teile und kocht sie in der Brühe des Schinkens, ehe man dieselbe abgießt, nicht zu weich, setzt sie bis zum Anrichten hin, läßt sie zuletzt, wenn die Sauce fertig ist, darin einige Augenblicke schmoren und garniert damit die Schüssel.

Man kann zum Garwerden eines ganzen Schinkens auf 3 Stunden rechnen.

176. Frische Schweinskeule mit einer Kruste auf mecklenburgische Art. Nachdem die Schwarte von der Keule abgelöst, wird diese mit kaltem Wasser abgespült, hin und wieder mit Gewürznelken besteckt, mit Salz bestreut und in der Bratpfanne Wasser in den Ofen gesetzt, der anfangs keine allzu starke Hitze haben darf, damit die Keule nicht von außen gar wird und inwendig blutig bleibt. Man muß diese gut begießen und so oft es nötig ist, kochendes Wasser hinzufügen. Nachdem die Schweinskeule gar geworden, was an den Seiten durch leichtes Hineinstechen mit einer Gabel zu erkennen ist, wird das Fett von der Brühe abgefüllt, die Schwartenseite beinahe einen Finger dick mit einer Mischung von geriebener Brotrinde, Zucker und etwas feingestoßenen Nelken bestreut und die Keule, ohne sie weiter zu begießen, noch so lange in den Ofen gestellt, bis die Kruste härtlich ge-

worden ist. Beim Zerlegen eines Krustenbratens tut man am besten, die Kruste zuerst abzunehmen und für sich in Streifen zu schneiden, um sie dann auf das zerschnittene Fleisch zu legen; sie verbröckelt auf diese Weise nicht. — Zeit des Bratens wenigstens 3 Stunden.

177. Schinken wie Wildschweinsbraten zu bereiten. Man nimmt den Schinken eines jungen Schweines im Gewicht von 4—5 kg, schneidet die Schwarte davon ab und übergießt ihn mit einer kochenden Marinade aus $^1/_2$ *l* rotem Wein, $^1/_4$ *l* Essig, etwas Zucker, 2 großen zerschnittenen Zwiebeln, 6 Lorbeerblättern, 2 frischen Tannenspitzen, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, von jedem Gewürz einen Teelöffelvoll, 20 frischen Wacholderbeeren, der gehackten Schale einer halben Zitrone, einem Stückchen Ingwer und einer halben Handvoll klein geschnittenem Dragon. Der Schinken wird täglich begossen und bleibt 4—5 Tage in der Flüssigkeit liegen, muß darauf gut abtropfen, wird gesalzen und in Butter in der Pfanne im Ofen gelbbraun gebraten und dann unter Zugießen von halb Wasser, halb durchgeseihter Marinade bis zum Weichwerden unter öfterem Begießen $2^1/_2$ Stunde gebraten. 1 Stunde vor dem Anrichten gibt man 2 Tassen Sahne an die Sauce, welche beim Anrichten, nachdem das Fett einigermaßen davon abgenommen, mit etwas Mehl sämig gemacht wird.

Vielfach kocht man den Schinken auch erst eine gute Stunde, bevor man ihn in die Bratpfanne in Butter legt und wie angegeben vollendet, er wird in diesem Fall weicher und zarter.

178. Schweinsbraten. Das sogenannte Nackenstück ist am mildesten und der darin befindlichen feinen Knochen wegen vorteilhaft. Am besten ist solches von einem jungen Schweine nach der Mitte hin so ausgeschnitten, daß es mit einer dünnen Fettlage bedeckt ist, was beim Bestellen bemerkt werden muß.

Die Zubereitung kann sowohl im Ofen als im Topfe geschehen. Zum Braten genügt in der Regel das Fett, welches am Stücke sitzt, manchmal kann noch etwas davon abgeschnitten werden. Man salzt den Braten, gießt etwas Wasser darunter und läßt ihn, indem man ihn zuweilen hin und her schiebt, fest zugedeckt, unter einmaligem Umlegen bei mittelmäßiger Hitze gelb und gar werden, wobei man, wenn das Stück 2—3 kg schwer ist, auf 2—$2^1/_2$ Stunden Bratzeit rechnen kann. Während des Bratens begießt man das Fleisch öfter mit der eigenen, mit etwas Pfeffer und Wacholderbeeren gewürzten Sauce unter gelegentlichem Zufügen von etwas kochendem Wasser.

Ist der Braten angerichtet, so wird das überflüssige Fett von der Sauce gefüllt, letztere mit einem Teelöffel feinem Mehl und etwas

Wasser, wenn nötig unter Losrühren alles Angesetzten in der Pfanne, mit wenig Salz etwas sämig gekocht.

Man kann ein Schweinsrückenstück auch mit Kruste bereiten. Dann wird das Fleisch mit Apfelwein, einigen Zwiebeln, etwas Salbei, Thymian und Basilikum im Ofen saftig gebraten. Man bestreicht den Braten, wenn er fast gar ist, mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel, träufelt immer etwas geschlagenes Ei und klares Fett der Bratensauce darüber, bis man eine fingerdicke Kruste erzielt hat. Man läßt den Braten dann noch so lange im Ofen, bis die Kruste goldbraun ist. Zu diesem überkrusteten Schweinebraten ist Brunnenkresse eine treffliche Beigabe.

179. Kasseler Rippespeer wird ebenso wie in vorheriger Nummer der frische Schweinsbraten bereitet, doch tut man gut, ihn mindestens mehrere Stunden vorher zu wässern, auch ist ein Zusatz von Rotwein zur Sauce sehr empfehlenswert.

180. Schweinsbraten auf andere Art. Nachdem am Abend vorher das Stück mit Salz, Pfeffer und Muskatnelken eingerieben, stellt man den Topf mit so viel Wasser als nötig ist, das Fleisch $^1/_3$ hoch zu bedecken, aufs Feuer. Dem Wasser wird so viel Essig zugefügt, daß es sauer schmeckt. In die Flüssigkeit tut man reichlich kleingeschnittene Zwiebeln, Pfefferkörner, noch einige Nelken und Lorbeerblätter, läßt die Brühe kochen und legt den Braten hinein, welcher fest zugedeckt unter einmaligem Umwenden stets langsam kochen muß, bis er reichlich zur Hälfte gar geworden. Sollte bis dahin die Brühe noch nicht abgekocht sein, so schadet es nicht; man gießt sie in ein Geschirr, tut das Fett wieder in den Topf, nötigenfalls etwas Schmalz oder Butter dazu, und läßt den Braten langsam gar und gelbbraun werden, wobei so oft als nötig etwas von der Brühe, in Ermangelung einige Eßlöffel kochendes Wasser hinzugefügt wird.

Beim Anrichten wird die Sauce, nachdem sie wie im vorhergehenden sämig gemacht ist, durch ein Sieb gerührt. Wenn sie vielleicht etwas zu sauer sein sollte, so kann, falls sie gehörig braun ist, mit 1—2 Eßlöffel Milch die Säure abgeschwächt werden.

Auf französische Weise legt man ein Schweinsnackenstück nach dem Salzen mit Äpfelvierteln, vielen kleinen Zwiebeln und kleinen geschälten Kartoffeln zusammen in die Pfanne, übergießt den Braten mit zerlassener Butter, brät ihn eine Viertelstunde und gießt dann eine große Tasse siedendes Wasser zu, mit dem man ihn gar schmort. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte der Schüssel und Zwiebeln, Äpfel, sowie Kartoffeln im bunten Kranze herum. Eine Extrasauce reicht man zu diesem Braten nicht.

181. Geräucherten Schinken zu kochen. Man legt den Schinken eine Nacht in Wasser, wäscht ihn am anderen Morgen gehörig mit einer Handvoll Weizenkleie und heißem Wasser, spült ihn klar ab und setzt ihn, mit kochendem Wasser bedeckt oder in einem Dampfkessel, die Schwarte nach oben, aufs Feuer. Der Schinken muß schnell zum Kochen gebracht werden, dann aber langsam, ununterbrochen 3½ Stunden kochen und danach ½ Stunde in der Brühe nachweichen. Ganz vorzüglich wird ein ganzer Schinken, wenn man ihn am Tage, bevor man ihn gebraucht, morgens auf eine heiße Platte stellt, wo er nicht kochen kann, und ihn dann am anderen Tage in demselben Wasser gar kocht. Der Schinken wird auf diese Weise überaus zart, ohne daß er von außen im geringsten zerkocht. Soll derselbe ganz zur Tafel gebracht werden, so legt man ihn beim Anrichten zuerst auf eine Küchenschüssel, nimmt mit einem Messer alles Unansehnliche weg, macht 2 Fingerbreit vom Ende einen geraden Schnitt durch die Schwarte, so daß diese an der Beinseite fest bleibt und rings umher einen Rand bildet, rollt das inwendige Stück Schwarte von der Spitze an auf, sticht diese Stelle mit einem hölzernen Pfriem oder dem feinen Knochen, den man aus dem Beine ziehen kann, fest, rollt nun das Bein in ein zierlich geschnittenes Papier, befestigt es, legt den Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel, Petersilienblätter auf den Rand und macht von feingehackter Petersilie eine Verzierung auf die Randschwarte.

Anmerkung. Die Reste von einem Schinken verwendet man passend zu Schinken-Kartoffeln nach C. II. Nr. 17 oder zur Pastete (siehe Abschn. E.), oder zu gebackenen Schinkenresten mit Nudelteig (siehe Abschn. L.). Auch kann man Schinken-Rusell (siehe Abschn. K.), als sehr beliebte Gemüsebeilage, davon bereiten.

182. Schinken in Madeira-Sauce. Der geräucherte Schinken wird nach vorhergehender Angabe weich gekocht, die Schwarte abgezogen, das Fett bis auf ein schmales Streifchen entfernt, dann der Schinken in dünne Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel ein Stück neben das andere so gelegt, daß die Fettseite nach oben kommt, und folgende Sauce recht heiß darüber gegeben: Man nimmt eine gute Kraftbrühe, welche nach A. Nr. 32 bereitet ist, macht 1—2 Löffel Mehl in Butter braun, rührt von der Mehlschwitze dazu, würzt die Sauce mit Salz und läßt sie mit ½ Flasche Madeira klar einkochen. Dann kommen Morcheln, auch Trüffeln oder Champignons, die nach Vorbereitungsregeln A Nr. 38—40 zur Sauce fertig gemacht sind, hinein. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen 2 Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und gibt sie so heiß als möglich zur Tafel.

$^1/_2$ kg Reis wird abgebrüht, in Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im geringsten zerkocht sein. Dann vermischt man etwas zurückgestellte Kraftbrühe mit 1 Tasse Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidottern und 100 g geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

183. Schinken in Burgunder gekocht. Ein gut abgewaschener geräucherter Schinken wird über Nacht in Wasser gelegt, sauber abgeputzt, mit kaltem Wasser zu Feuer und zum Kochen gebracht, worauf er 2—3 Stunden mehr ziehen als kochen muß, doch darf er noch nicht ganz weich sein. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, entfernt einen Teil des Fettes mit der Schwarte, kocht $1^1/_2$—$1^3/_4$ *l* sehr kräftige Rindfleischbrühe mit einer Flasche Burgunder und 1 Eßlöffel Zucker auf, schüttet dies über den Schinken und schmort ihn unter fleißigem Begießen schön bräunlich und weich. Die Sauce wird vor dem Anrichten entfettet und gut durchgeseiht. Bei fehlender Fleischbrühe stellt man diese mit Liebigs Fleischextrakt her.

Die zarten Prager Schinken sind zur Bereitung des Schinkens in Burgunder das Beste, sie bedürfen, da sie ungemein zart und milde gesalzen und geräuchert sind, keines Wässerns.

Zu dem Schinken in Burgunder ist als eine beliebte Garnitur: Röhrennudeln mit Butter und Parmesankäse geschwenkt, kleine, grüne in Butter geschwenkte Prinzeßbohnen, oder statt ihrer trefflich bereitetes Sauerkraut, glacierte kleine Zwiebeln und glacierte Kastanien sehr zu empfehlen. Will man diese Sachen nicht in abwechselnder Reihenfolge um den vorher in der Küche tranchierten Schinken selbst anrichten, muß man durch Brotkrusten, hübscher durch ein käufliches Kreuz aus Nickel, eine runde Schüssel in vier Felder teilen.

184. Schinken in Burgunder auf französische Art. In jeder Weise der vorigen Bereitungsweise vorzuziehen ist diese Vorschrift, welche zwar umständlicher ist, den Schinken aber im Geschmack unübertrefflich herrichtet. Den sauber geputzten Schinken mariniert man, nachdem man die Knochen möglichst entfernt, eine Nacht in Burgunderwein mit Zwiebeln und feinen Kräutern. Dann füllt man die durch Auslösen der Knochen entstandene Öffnung mit 100 g Trüffeln und 1 Tasse dicker Jus, umwickelt den Schinken und steckt ihn in eine große gut gereinigte Schweinsblase, die man mit so viel Marinade füllt, als sie eben faßt, worauf man sie sorgfältig zunäht, in eine Serviette bindet und den Schinken drei bis vier Stunden wie nach voriger Weise langsam ziehen

läßt. Dann läßt man ihn etwas auskühlen, öffnet die Blase, fängt die Flüssigkeit auf und verdickt sie mit einem braunen Buttermehl zu einer dicken glänzenden Sauce, mit der man den Schinken zum Teil glaciert und bräunlich brät, während man die übrige dazu reicht.

Reste der Burgundersauce und glacierten Zwiebeln lassen sich zu guter Abendschüssel verwenden. Man röstet Brotscheiben in Butter recht knusperig, legt auf jede Scheibe ein verlorenes Ei (siehe Abschn. L.), gießt den Rest der Sauce darüber und garniert die Schüssel mit dem Rest der Zwiebeln.

185. Schinken in Reis. Der geräucherte Schinken wird nach Nr. 182 gekocht, das Fett ein wenig davon geschnitten, die Schwarte abgezogen und der Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Dann kocht man in kräftiger Bouillon 450 g abgebrühten Reis gar und nicht zu steif, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt diesen mit einem Eidick guter Butter, 100 g Parmesankäse und 4 Eiern, bedeckt damit den Schinken, streicht die Oberfläche mit dem Messer glatt, streut gestoßenen Zwieback und Muskatnuß darauf, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Glut darüber und läßt den Schinken eine halbe Stunde backen.

Der Schinken wird mit einer Trüffelsauce (Abschn. R.) als Mittelschüssel zur Tafel gegeben.

186. Schinken zu kochen auf mecklenburgische Art. Der geräucherte Schinken wird nach in voriger Nummer angegebener Vorschrift gekocht, die Schwarte davon abgezogen, mit einem Gemengsel von geriebenem Brot, Zucker, Nelken und Zimt bestreut und kalt aufgetischt.

187. Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art. Ein geräucherter Schinken wird, wie beim Kochen desselben bemerkt ist, gewässert und gereinigt, danach abgetrocknet, Brotteig 2 Finger dick ausgerollt, mit grünen oder getrockneten Kräutern, als Thymian, Majoran, Dragon, Melisse, Schnittlauch, Basilikum u. dgl. bestreut, der Schinken darauf gelegt und mit Teig so zugeschlagen, daß beim Backen nicht der geringste Schwaden daraus hervortreten kann. Dann wird der Schinken in einem Backofen je nach der Größe 2—3 Stunden gebacken. Bei dieser Art der Zubereitung bleibt aller Saft im Schinken, sie ist daher angelegentlich zu empfehlen.

Anmerkung. Der angeschnittene Schinken kann bis zum ferneren Gebrauch in diesem Teige aufbewahrt werden.

188. Gefülltes Schweinsrippenstück. Man nimmt das ganze Rippenstück, reibt es mit Salz ein, schneidet das kleine blutige Ende

davon ab, knickt die Rippen in der Mitte, ohne das Fleisch zu verletzen, füllt in vier Teile geschnittene saure Äpfel oder gebrühte Zwetschen, wohl auch beides gemischt hinein und biegt und näht das Stück von allen Seiten zusammen. Darauf legt man es in etwas kochende Butter, macht beide Seiten gelb, gießt kochendes Wasser darunter und läßt es, fest zugedeckt, wenigstens 2½ Stunden braten, während man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzufügt und das Begießen nicht versäumt. Den mit Äpfeln oder aufgequellten getrockneten Zwetschen gefüllten Rippenbraten bereitet man am besten im Bratofen. Er wird anfangs nur mit Wasser in der Pfanne halb bedeckt, je nach dem Alter des Tieres, von welchem er stammt, 1—3 Stunden gekocht, wobei man ihn einmal umlegt. Bis zu der Zeit muß das Wasser verkocht sein und man begießt nun mit dem sich reichlich vorfindenden Fett fleißig den Braten, bestreut ihn mit wenig Salz und brät ihn während ½ Stunde schön braun und krustig. Die Sauce wird mit wenig gebratenem Mehl und etwa vorhandener Zwetschenbrühe sämig gekocht. Das überflüssige Fett füllt man am besten nach dem Herausnehmen des Bratens ab und bereitet dann erst die Sauce.

In der feinen Küche füllt man die Schweinsrippe vielfach mit Sauerkraut, welches man in Butter, mit etwas Zucker und einem Glase Weißwein, etwa ¾ Stunden gedämpft und alsdann mit gekochten Kastanien oder kleinen gedünsteten Champignons vermischt hat. Darauf verfährt man wie oben, doch nimmt man gern etwas Wein zu dem Wasser.

Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen.

Das Schweinsrippenstück läßt sich trefflich auch ungefüllt verwenden, wenn man es vorher drei Tage in eine kochende Marinade aus ⅓ Rotwein, ⅓ Essig, ⅓ Wasser mit einigen Pfefferkörnern, Zwiebelscheiben und 1 Lorbeerblatt legt. Das Fleisch wird täglich gewendet und im Ofen unter Zugießen eines Teils der Marinade gebraten. Sehr gut ist auch eine Kruste wie bei Nr. 176.

189. Schweinssülze nach Küstelberg. Die Zubereitung ist in Abschnitt V. zu finden.

190. Ein Spanferkel zu braten. Nachdem das Spanferkel geschlachtet, rein gemacht und gewaschen, werden ihm die Pfoten abgeschnitten und die Augen ausgestochen, inwendig wird es mit Salz ausgerieben, von außen abgetrocknet, mit einem hölzernen Spieß der Länge nach durchstochen, in die Bratpfanne, wohinein etwas Wasser kommt, gelegt, recht oft mit Speck oder feinem Öl bestrichen und mit

Tafel VIII.

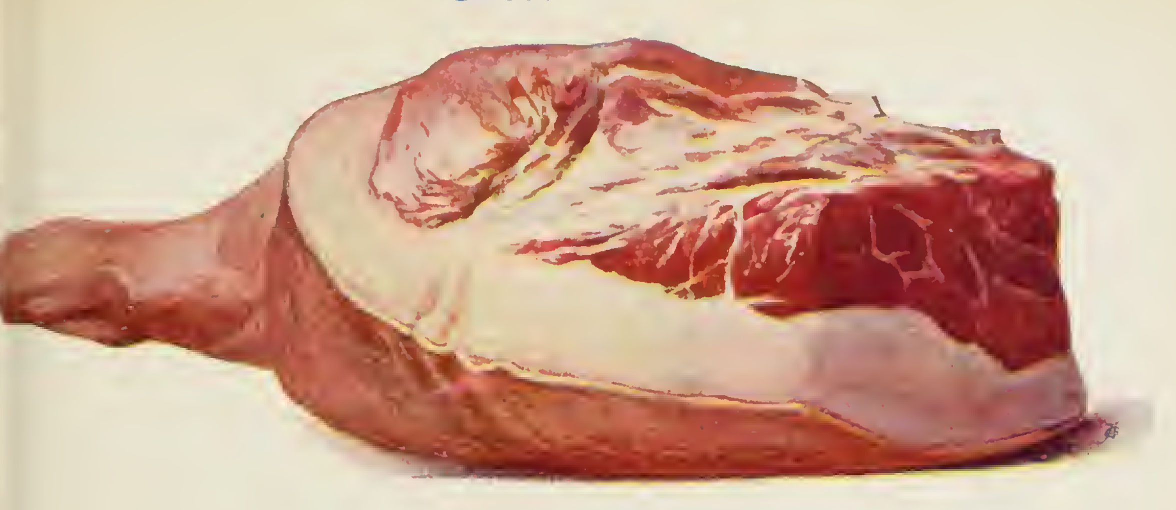


Fig. 20. Schweins-Schinken.

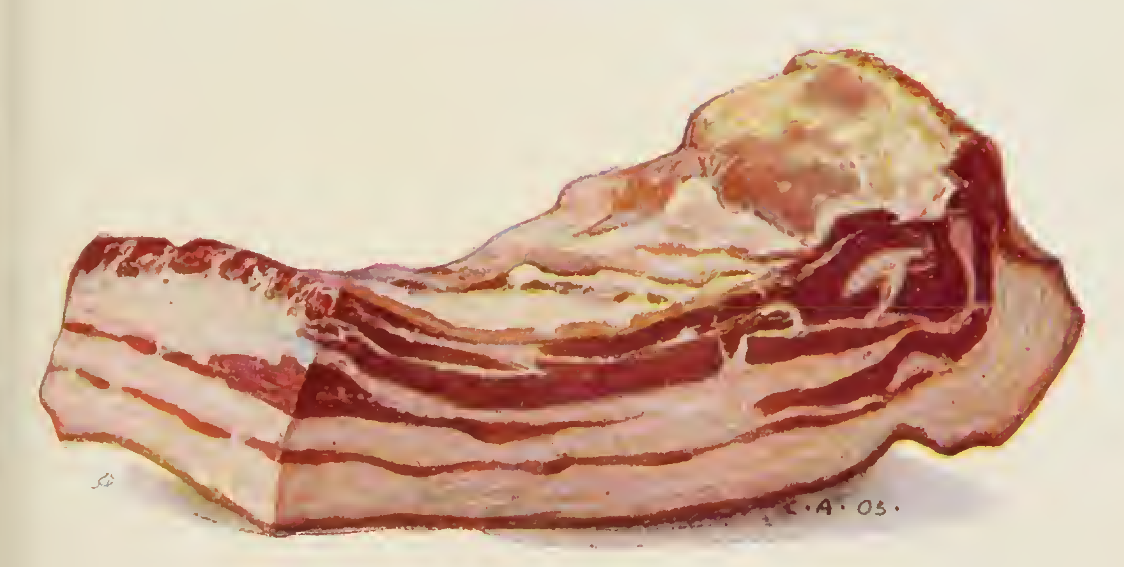


Fig. 21. Bauchstück vom Schweine.



Fig. 22. Rippenstück (Kotelett) vom Schweine.



einer Spicknadel gestochen, damit keine Blasen entstehen. Das Spanferkel wird nicht wie andere Braten begossen, auch erst, wenn es gelbbraun und hart ist, mit etwas Salz bestreut. Dann wird es wieder mit Speck bestrichen und, nachdem es eine Stunde gebraten, mit einer Zitrone im Maul recht heiß ohne Sauce angerichtet. Zu dem Spanferkel gibt man gern den folgenden Fleischbrei: Man hackt Leber, Herz und die vorher abgekochte Lunge fein und schmort dies in Butter gar. Dann schwitzt man Schalotten in Butter, worin ein Eßlöffel Mehl gelb gemacht, rührt sie mit Fleischbrühe zu einem schlanken Brei, fügt Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer, Zitronensaft und etwas feingehackte Zitronenschale hinzu und läßt dies alles miteinander durchkochen.

191. Geräucherten Schweinskopf zu kochen. Derselbe wird über Nacht mit Wasser bedeckt, am anderen Morgen warm abgewaschen und mit kochendem Wasser, die fleischige Seite nach unten, 3 Stunden langsam gekocht. Besonders zu Sauerkraut und eingemachten Bohnen passend.

192. Eisbein. Zu Sauerkraut kocht man vielfach auch die eingesalzenen Beine, Pfoten und Ohren des Schweines, die kalt aufgestellt und langsam gar gekocht werden. Einen Teil ihrer Brühe benutzt man zum Kochen des Sauerkrautes.

193. Pökelfleisch. Man richtet sich beim Kochen nach eingepökeltem Rindfleisch (D. Nr. 74).

194. Bällchen (Frikandellen) von Schweinefleisch. Man nimmt durchwachsenes feingehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskat und Zitronenschale oder etwas gehackte Schalotten, einige Eier, etwas geriebenes Weißbrot und ein wenig Sahne, mischt alles untereinander, rollt es mit der Hand zu ovalen Klößchen, bestreut diese mit Zwieback und brät sie in Butter gelb.

Als Beilage zu Spinat und allen Kohlarten.

195. Schweinsrippchen. Das Fleisch muß von einem jungen Schwein sein. Die Rippen werden wie Kalbs-Rippchen zubereitet, sie müssen aber etwas langsamer und 2 Minuten länger braten. Sie bilden besonders zu allen Kohlarten eine angenehme Beilage.

196. Gehackte Koteletts. Man nimmt zu 4 Koteletts $1/2$ kg vom Nackenstück eines jungen Schweines, hackt es mit dem nötigen Salz und etwas Pfeffer ganz fein, teilt es in vier Teile, formt es zu Koteletts und durchkreuzt die Oberfläche etwas, wodurch sie besser

paniert werden können. Dann schlägt man 1 Ei mit einem Eßlöffel Wasser, welches zu 6 Koteletts hinreicht, sorgt für reichliche getrocknete und gestoßene Weißbrotrinde oder für altes geriebenes Weißbrot, macht Butter oder Nierenfett nach A. Nr. 24 recht heiß, taucht die Koteletts ringsum in Ei, wälzt sie dann in Weißbrot und brät sie auf beiden Seiten rasch in offener Pfanne in einigen Minuten gelbbraun, während man sie öfter hin und her schiebt, damit das Fett nicht brenzlig werde. Sobald sie inwendig nicht mehr blutig sind, nimmt man sie rasch vom Feuer, damit sie recht saftig bleiben. Solche Koteletts passen zu den feinsten Gemüsen, auch zu Kartoffelspeisen. — Auch kann man eine beliebige Kraftsauce von Fleischextrakt mit Kapern, Sardellen, einigen Tropfen Maggiwürze und dgl. um die Koteletts anrichten und Zitronensaft darüber träufeln, oder die Koteletts mit großen in Butter gedämpften Apfelscheiben umkränzen.

197. Schnitten von geräuchertem rohen Schinken. Man schneidet fingerdicke Scheiben, legt sie über Nacht in Milch, was besonders bei salzigem oder etwas ausgetrocknetem Schinken notwendig ist, klopft die Scheiben auf beiden Seiten stark mit der Schnittseite eines nicht scharfen Messers hin und her, tunkt sie in geschlagenes Ei und etwas Pfeffer, dreht sie dann in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot um und brät sie in offener Pfanne in heißer Butter auf sehr schwachem Feuer (auf starkem werden sie hart) unter häufigem Umwenden, bis sie gelb geworden sind.

198. Klops von Schweinefleisch. Diese werden nach D. Nr. 30 zubereitet.

199. Schnitten von Schweinefleisch. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Beefsteaks von gehacktem Rindfleisch D. Nr. 24. Sie werden in gelb gemachter Butter gebraten.

200. Schweinslenden. Die Lendenstücke werden etwas geklopft, mit wenig Salz bestreut, in gelb gemachte Butter gelegt, ringsum braun gemacht und, fest zugedeckt, langsam 1/4 Stunde bei einmaligem Umwenden gebraten. Dann gibt man etwas Sahne hinzu und läßt sie bei öfterem Begießen noch etwa dieselbe Zeit braten, wenigstens nicht länger, als bis sie sich zart durchstechen lassen. Vor dem Anrichten kommt wie gewöhnlich etwas Mehl, einige Minuten später so viel Bouillon oder Wasser hinzu, daß es eine gebundene Sauce gibt, welche durch einige Zitronenscheiben oder zuletzt beim Anrichten mit 5 bis 6 Tropfen Maggiwürze gewürzt wird.

Schweinslenden lassen sich auch trefflich wie „Wild" behandeln. Sie werden dazu einige Tage in eine Marinade aus Wein, Zwiebel-

scheiben, wenig Essig, einigen Wacholderbeeren und Gewürz gelegt. Man spickt sie, brät sie in Butter mit einem Teil ihrer Marinade und tut zuletzt etwas saure Sahne an die Sauce.

201. Süßsäuerliches Ragout von Schweinefleisch. Das Nackenstück oder alle Bruststücke eignen sich besonders dazu. Man schneidet das Fleisch in passende Stücke und verfährt ganz damit wie beim Hasenpfeffer; reichlich Zwiebeln und Gewürz ist bei einer sämigen, nicht zu langen Sauce eine Hauptbedingung, auch darf das Fleisch nicht im mindesten zerkochen.

202. Süddeutsche Schnitzchen von gehacktem Schweinefleisch. Diese können außer von Schweinefleisch auch von jeder anderen Fleischart bereitet werden. $^1/_2$ kg zartes, fettes Schweinefleisch wird nebst einer in Butter gar gedämpften kleinen Zwiebel oder Schalotte sehr fein gehackt. Dann rührt man dasselbe mit sechs ausgewässerten entgräteten gehackten Sardellen, 1 Eßlöffel gröblich gehackten Kapern, etwas feinem Pfeffer und Muskatnuß, 60 g ohne die braune Rinde fein geriebenem Weißbrot, 3 Eiern und 3 Eßlöffel dickem saurem Rahm zu einer geschmeidigen Farce. Aus dieser formt man talergroße, nicht zu dicke Klößchen, steckt in jedes ein Stückchen gespaltene Petersilienwurzel als Knochen und brät sie rasch in Butter auf beiden Seiten braun.

Mit der Butter angerichtet sind diese Schnitzchen eine Beilage zu feinen Gemüsen, ohne Butter gibt man sie kalt als Beilage zum Butterbrot.

203. Bratwurst und Äpfel, ein sächsisches Gericht. Man schneidet 6 Stück feine geschälte Äpfel in je 8 Teile und läßt sie, mit Zucker und etwas Zimt bestreut, einige Stunden stehen. Zugleich stellt man gereinigte Korinthen mit etwas lauwarmem Wasser zum Ausquellen auf eine warme Platte. Dann macht man ein gutes Stück Butter in einer Pfanne gelbbraun, legt 500 g Bratwurst hinein, die Äpfel um diese herum, Korinthen und etwas Zitronenschale darüber und läßt alles zugedeckt langsam braten. Sobald die Äpfelstückchen unten weich sind, legt man sie auf die andere Seite und nimmt die gar gewordenen heraus, damit sie nicht zerfallen. Wenn die Wurst gar ist, gibt man ein Glas Weißwein zur Sauce, richtet die Wurst in der Sauce an und garniert die Schüssel mit den Äpfeln.

204. Frische Bratwurst (sogenannte Mettwurst) zu braten. Ist das Fleisch zu der Wurst würfelig geschnitten, so setzt man sie mit

etwas Wasser in einer Pfanne zugedeckt aufs Feuer, läßt sie $^3/_4$ bis 1 Stunde kochen, nimmt dann, damit das übrige Wasser verdampfe, den Deckel ab, gibt ein Stück Butter darunter und brät sie auf beiden Seiten blaßgelb, damit sie recht weich bleibe. Frische Bratwurst von feingehacktem Fleisch legt man sofort in zerlassene Butter und brät sie 15—20 Minuten. Auch kann man, nachdem die Wurst in Butter auf beiden Seiten gelb gebraten, nicht bitteres Bier auffüllen und die Wurst gar dämpfen.

205. **Geräucherte Schweinswurst zu kochen.** Diese Wurst wird hauptsächlich zu braunem Kohl, in Erbsen-, Bohnen-, Linsen- und Kartoffelsuppe gekocht. Solange sie noch weich ist, wird sie mit heißem Wasser abgewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und weich gekocht. Ist sie aber ausgetrocknet, so reicht dies zum Weichwerden nicht hin. Sie muß dann zwei Tage vor dem Kochen abgewaschen, mit Wasser bedeckt, nicht in die heiße Küche, sondern an einen kalten Ort gestellt werden; sie wird dadurch erweicht und genießbar. Übrigens ist nicht zu raten, selbstgemachte Wurst zum Kochen und Braten zu lange aufzubewahren.

206. **Frankfurter Knackwürstchen.** Diese, sowie Wiener und Jauersche Würstchen werden mit kochendem Wasser bedeckt, 10 Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt und roher Meerrettich ohne weitere Zutaten dazu angerichtet. Auch geben diese Würstchen eine treffliche Beilage zu jedem Kohlgemüse, oder zu Kartoffel- und Bohnensalat.

207. **Schinkenschnittchen.** Zu übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nimmt man zu einem Suppentellervoll 3 Eier, 60 g geriebenes Weißbrot, 3 Eßlöffel Rahm und etwas Pfeffer und vermischt es gehörig. Danach werden Weißbrotschnittchen in Milch und Eier eingeweicht, mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrot gewälzt und in Butter gelb gebacken. — Diese Schnittchen geben ein wohlschmeckendes Gericht nach der Suppe, zugleich eine Mittelschüssel und Beilage zum Salat, sowie auch zu allen Blättergemüsen und Bohnen.

208. **Röstschnitten von Pökelfleisch.** Weichgekochtes übriggebliebenes Pökelfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Ei und Nelkenpfeffer umgedreht, in Mehl gewälzt und in Butter gelb und kroß

gebraten. Eine recht wohlschmeckende Beilage zu verschiedenen gröberen Gemüsen.

209. Eingehüllte Reste. Man schneidet übriggebliebenes Schweinefleisch in Scheiben. Dann läßt man zwei Handvoll kleine Zwiebeln in Butter bräunlich werden, schwitzt auch Mehl darin und verkocht dies mit einem Glas Rotwein, 1 Tasse Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und wenig Thymian zu dickſämiger Sauce. In ihr läßt man die Fleischscheiben durch und durch heiß werden und gibt sie nebst Kartoffelbrei zu Tische.

210. Schweinebratenpäckchen. Auch hierzu schneidet man das Fleisch in Scheiben, legt immer zwei aufeinander, bestreicht sie auf beiden Seiten mit Butter, wendet sie dann in Reibbrot und gewiegten feinen Kräutern und hüllt sie nun ganz in steifes dick mit Butter bestrichenes weißes Papier. Man stellt die Päckchen 10 Minuten auf einem Rost in den heißen Ofen und gibt sie dann sofort zu Tisch. In einem Schüsselchen reicht man daneben Kartoffelsalat und kleine saure Gurken.

211. Schinkenreste mit Spargel. (Eingangsgericht.) Die Schinkenreste werden, falls sie sehr trocken sein sollten, mehrere Stunden in Milch gelegt, dann in Würfel geschnitten und mit der gleichen Menge in Stückchen geschnittenen, in Salzwasser gar gekochten Spargels vermischt. Dann schlägt man aus 3 Eiern, 2 Teelöffel Mehl, $^1/_4$ l Spargelwasser, wenig Zitronensaft, einer Messerspitze Fleischextrakt, Salz und Muskatnuß eine sehr dicke Sauce, vermischt beide Teile damit, füllt sie in ausgebutterte heiße Muschelschalen, bestreut die Oberfläche mit Reibbrot und etwas geriebenem Parmesankäse und läßt sie im Ofen goldbraun werden. Statt roher Schinkenreste kann man auch Überbleibsel gekochten Schinkens verwenden.

212. Schinkenring. Man rechnet etwa 500 g nicht zu fetten gekochten Schinken, wiegt ihn fein, mischt 3 ganze Eier, $^1/_4$ Liter Sahne, etwas Pfeffer, gehackte Petersilie, drei Tropfen Maggis Speisenwürze und so viel geweichte, festausgedrückte Semmel darunter, daß man eine gute Farce erhält. Diese füllt man in eine mit Butter ausgestrichene und mit Reibbrot ausgestreute Form, bäckt sie im Ofen lichtbraun und stürzt den Schinkenring auf eine große runde Schüssel. Die leere Mitte wird mit einem Blumenkohlgemüse gefüllt und der Rand außen mit Spinat kranzförmig umgeben.

Krankenspeisen. Als Krankenspeisen eignen sich vom Schweinefleisch nur 195, 196, 198, 200.

VI. Wildbret.

213. Allgemeine Regeln für Verwendung und Bereitung des Wildes. Wie bei den Fischen die Laichzeit eine Unterbrechung in deren Verwendung bedingt, so beim Wilde die Schonzeit. Es ist für die Hausfrau von Wichtigkeit, die Zeit zu kennen, wo ein bestimmtes Wildbret nicht zu haben ist. Allerdings ist die Jagd- und Schonzeit nicht genau anzugeben, weil sie nach den Gegenden verschieden ist. Rehböcke haben Schonzeit meist nur März und April, weibliches Rehwild das ganze Jahr, ausgenommen den Zeitraum vom 15. Oktober bis 14. Dezember. Männliches Rot- und Damwild hat Schonzeit von März bis Juli, weibliches vom Februar bis Mitte Oktober; der Hase von Februar bis September. Von Wildgeflügel dürfen Auer-, Birk- und Fasanenhähne von Juni bis September, Enten vom April bis Juli, Schnepfen vom Mai bis Juni nicht geschossen werden; Rebhühner dürfen nur in den Monaten September bis Dezember erlegt werden. Beim Einkauf des Wildbrets achte man darauf, daß es nicht zerschossen ist, auch darf Wildbret nicht zu alt sein — ich meine damit: es darf nicht zu lange gelegen haben, denn jeder, auch nur der geringste „Hautgout" schadet dem feinen Geschmack des Fleisches.

Gewässert darf Wildbret nie werden, am praktischsten erweist sich folgende in Frankreich gebräuchliche Reinigungsmethode. Man entfernt alle blutigen Teile, taucht dann ein Tuch erst in lauwarmes Wasser, reibt das Fleisch überall ab und wäscht das Tuch aus. Man wiederholt dies Verfahren mit kaltem Wasser, dem man für blutige Stellen gern etwas übermangansaures Kali zusetzt, noch einmal und häutet und spickt oder bereitet das Wild wie üblich vor.

Eine gute Bereitung ist ein HauptErfordernis, um den trefflichen Wohlgeschmack des Wildes ganz zur Geltung zu bringen. Der Braten muß gut gespickt sein (vergl. D. 1. Allgemeine Regeln), der Ofen zu seiner Bereitung nicht überhitzt werden. Man brät Wildbret in reichlich Butter mit Speck und saurer Sahne unter fleißigem Begießen; Nachfüllen von Wasser ist möglichst zu vermeiden.

Bei allem Wildbret ist, mit Ausnahme des wilden Schweines, der Kopf der schlechteste Teil und nur zu einem gröberen Ragout, wie Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten, zu gebrauchen, wozu man auch den Hals nehmen kann; die Zunge ist jedoch sehr gut. Danach folgt die Brust, besonders wenn sie durch den Schuß blutig geworden, und auch sie ist dann am passendsten zum Ragout. Nun folgen

die Blätter und Keulen, die sich von altem Wild zum Schmoren, von jungen Tieren sehr gut zum Braten eignen, und endlich der Ziemer, das beste Stück zum Braten. — Vom Reh ist auch die Leber, wenn man sie ganz frisch haben kann, vorzüglich.

214. Vom Aufbewahren des Wildbrets. Der Hase erhält sich, in kalten Wintertagen ausgeweidet und im Fell an der Luft hängend, 8 Tage und länger frisch. Indes kann man alsdann den Braten, wenn es sein muß, noch einige Tage in Essig aufbewahren, doch wird er dadurch nichts weniger als verbessert. Anzuempfehlen ist daher auch beim Wild die Wickersheimersche Frischerhaltungsflüssigkeit oder auch „Carnolin", doch möchte ich hier noch einmal darauf hinweisen, kein Wild allzu lange aufzuheben. Fleisch von Reh, Hirsch und Schwein ist auch auf folgende Weise längere Zeit zu erhalten. Man läßt die Stücke gehörig zu Braten hauen, bestreut sie mit nicht zu viel Salz und läßt die Braten in einer Pfanne von allen Seiten schnell zurösten. Nachdem die Stücke ganz kalt geworden, packt man sie mit einigen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, frischen Wacholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone und etwas Salz festschließend in ein kleines Faß oder in einen passenden Steintopf, gießt so viel geschmolzenes Schweineschmalz oder Hammeltalg, welches sich am längsten hält, ohne ranzig zu werden, über das Fleisch, daß es davon rings umgeben ist. Acht Tage etwa hält sich so das Fleisch sehr gut, es kann beim Gebrauch ganz nach Belieben geschmort oder gebraten werden, wobei man es wie frisches Fleisch behandelt.

215. Vom Abziehen des Hasen. Beim Einkaufen des Hasen sehe man besonders danach, daß der Rücken nicht zerschossen ist, wodurch das beste Fleisch des Wildes schlecht und trocken wird. Einen jungen Hasen kann man daran erkennen, daß die Vorderbeine sich leicht zerbrechen und die Ohren sich leicht einreißen lassen; auch haben junge Hasen bis zum zweiten Jahre ein weißliches Fleckchen an der Stirn. Übrigens sind auch alte Hasen sehr vorteilhaft für die Küche, wenn sie gut zubereitet werden. Zarter wird deren Fleisch, wenn man den alten abgestreiften Hasen einige Tage in Buttermilch legt. Das Abziehen und Vorrichten des Hasen zum Braten ist einigermaßen mühsam und geschieht wie folgt.

In der Regel ist der Hase ausgenommen, wenn man ihn erhält; Leber, Herz und Lunge findet man aber noch vor. Soll er abgezogen werden, so legt man ihn auf einen Küchentisch, oder hängt ihn an den Hinterbeinen an einen starken Nagel, zuerst mit dem einen Lauf, dann

mit dem anderen, der Rücken liegt auf dem Tische oder ruht an der Wand. Nun schneidet man mit einem spitzen, scharfen Messer die Haut von den Pfoten bis zum „Verschluß“ (die Stelle wo der Hase ausgenommen ist) auf, streift sie von dem kurzen Schwanz und den beiden Keulen ab, muß aber an letzteren mit dem Messer nachhelfen, damit kein Fleisch an der Haut sitzen bleibt, welche sich nun leicht bis zu den Vorderbeinen abstreifen läßt und nur an der Bauchseite, wo Fett sitzt, der Nachhilfe des Messers bedarf. Von den Vorderläufen schneidet man die Pfoten ab und drückt die fleischigen Blätter mit Leichtigkeit aus der Haut, die nun über den Kopf gestreift wird, bei welcher Gelegenheit die Ohren abgeschnitten werden. Dann löst man die Haut mit dem Messer noch an den Augen und am letzten Teile des Kopfes. Die Knochen der beiden Hinterläufe werden an der Verschlußstelle, wo der Hase ausgenommen ist, mit einem starken Messer auseinander getrennt; dann wird der Leib bis zur Brust aufgeschlitzt, die Leber, Lunge und das Herz ausgenommen und das in der Brusthöhle angesammelte Blut in etwas Essig aufgefangen. Nun schneidet man die Brustknochen durch und die Halshaut bis zum Kopfe auf, reißt die Luftröhre aus und legt den Hasen auf ein Hackbrett, um die Blätter abzulösen und den Hals beim Anfange des Rückenfleisches abzuhauen. Zuletzt stutzt man die Rippen auf beiden Seiten des Hasen so weit ab, daß 2 Finger breit von jenen und den dünnen Bauchlappen zum Schutze des zarten Rückenfleisches beim Braten sitzen bleiben. Nachdem der Hase dann noch wiederholt mit kaltem Wasser abgewaschen ist, geht man an das Abhäuten und Spicken desselben.

Das Kochfleisch, Kopf, Hals, Bauchlappen, Brust, Blätter, Lunge und Herz, wird aufs sorgfältigste gewaschen, von Schrotkörnern und mit diesen eingedrungenen Haaren gesäubert, aber nicht förmlich abgehäutet wie der Braten. Kann das genannte Fleisch nicht gleich zum Ragout verwandt werden, so begießt man es mit Essig, um es noch einige Zeit zu erhalten.

Die Leber befreit man von der nicht sehr großen und von jener kaum zu unterscheidenden Galle und brät sie so frisch wie möglich, nachdem sie einige Stunden in süßer Milch gelegen, in brauner Butter mit etwas Mehl, Semmelkrume und einigen gequetschten Wacholderbeeren. Sie darf nicht lange gebraten werden, sonst wird sie trocken.

Schließlich vergesse man auch nicht, den Balg des Hasen mit Heu oder Stroh auszustopfen und an die Luft zu hängen, damit er verwertet werden kann, wenn er gut getrocknet ist. Die Hautseite muß nach außen kommen.

216. Hasenbraten im Ofen. Man nimmt dazu den ganzen Rücken nebst den Hinterläufen, während man das übrige zum Hasenpfeffer gebraucht. Beim Abwaschen sehe man aufmerksam nach, daß die Schußstelle wohl gereinigt werde, auch keine Haare, welche vielleicht mit den Hagelkörnern eingedrungen sind, zurückbleiben. Dann wird der Rücken enthäutet und nach D. Nr. 1 gespickt. Man salzt darauf den Braten leicht und legt ihn, den Rücken nach oben, mit reichlich Butter in eine irdene Bratpfanne, umwickelt die Füße mit Papier und brät ihn, damit er nicht austrocknet, in einem heißen Ofen, der jedoch von unten eine nicht gar zu starke Hitze haben darf, weil sonst die Sauce leicht brenzlig wird. Sobald der Braten gelblich geworden, gießt man nach und nach 1 bis 2 Tassen dicke saure oder süße Sahne darüber. Reichlich Butter und Sahne und fleißiges Begießen macht den Braten saftig; selbst das Fleisch an den Läufen kann dadurch fast ebenso mürbe und saftig zubereitet werden als der Rücken. Man brät einen jungen Hasen nicht über $^3/_4$ Stunde, einen älteren etwa 1—1$^1/_4$ Stunde, und nimmt den Braten, sobald er sich leicht durchstechen läßt, sofort aus dem Ofen, selbst dann, wenn das Anrichten noch nicht sofort erfolgen kann, weil durch Warmhalten im Ofen das Fleisch austrocknet. Kurz vor dem Anrichten setzt man die Pfanne wieder 10 Minuten in den Ofen und versäumt das Begießen nicht, auch vergesse man nicht, das Papier beim Anrichten zu entfernen. Die Sauce werde nach D. Nr. 1. (Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches) zubereitet.

Statt mit Sahne, kann ein alter Hase allenfalls auch mit guter Buttermilch zubereitet werden, wobei dann, nachdem er eine gelbliche Farbe erhalten hat, etwa $^1/_2$ *l* Buttermilch nach und nach hinzugegossen wird, aber für eine stärkere Unterhitze gesorgt werden muß, damit die Sauce nicht weißlich bleibe.

Liebt man am Hasenbraten einen säuerlichen Geschmack, so legt man ihn vorher 12 Stunden in Essig. Zu empfehlen ist aber vom Standpunkte der Ernährungslehre dies Verfahren nicht.

Anmerkung. Wie man von übriggebliebenem Hasenbraten oder von dem Gerippe eine angenehme Suppe bereiten kann, findet man in B. Nr. 29.

217. Hasenbraten am Spieß. Wenn der Hase nach vorhergehender Beschreibung vorgerichtet ist, wird er an den Spieß gebracht, über und über mit kochendem Wasser begossen und bei einem hellen, raschen Holzkohlenfeuer in die Maschine gebracht. Reichlich Butter wird braun gemacht, mit einem Löffelvoll Mehl durchgeschwitzt, knapp $^1/_4$ *l* Milch durchgerührt und der Braten rund umher und fast ununterbrochen bei $^3/_4$ stündigem Braten damit begossen. Liebt man das Fleisch

nach englischer Weise inwendig rot, so bedarf es zum Braten nur $^1/_2$ Stunde; $^1/_4$ Stunde vor dem Garwerden gibt man eine Tasse Sahne zur Sauce.

218. Gedämpfter Hase. (Verwendung für ein altes Tier.) Der Hase wird gespickt, in Stückchen zerschlagen und in gebräunter Butter in der Pfanne angebraten. Darauf schüttet man die Butter in einen irdenen Topf, legt Speckscheiben und Gewürz hinein, die mit Salz bestreuten Hasenstücke darauf und übergießt alles mit $^1/_8$ *l* saurer Sahne, in der 5 g Mehl zerquirlt wurde. Nun wird der Deckel des Topfes mit einem Papierstreifen, der mit Mehlbrei bestrichen wurde, fest verklebt, das Gericht im Ofen bei mäßiger Hitze zwei Stunden geschmort und die jetzt weichen und dabei saftigen Fleischstücke auf heißer Schüssel angerichtet. Der Bratensatz des Hasen wird durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Fleischbrühe verdünnt und über das Fleisch gefüllt, welches mit Salzkartoffeln gereicht wird. Hat man zum Schmoren einen Umbachschen oder Papinschen Topf, so ist das Verkleben mit Papierstreifen nicht nötig.

219. Hasenpfeffer. Die Vorderläufe nebst der Bauchhaut des Hasen werden in Stücke geteilt, gehörig gewaschen, und die Haare, die sich etwa darin finden sollten, gut abgespült; der Kopf wird gespalten und samt Herz, Leber und Lunge gewaschen. Wünscht man das Fleisch vor dem Gebrauche einige Tage aufzubewahren, so übergießt man es mit Essig und wendet es jeden Tag um, bewahrt es aber nicht, bis Geruch entsteht, wie das so häufig geschieht. Beim Gebrauche macht man, zur Ersparnis von Butter, einen Teil Speck heiß, läßt mehrere feingewürfelte Zwiebeln unter öfterem Umrühren darin gelb werden, sowie danach auch einen gehäuften Eßlöffel Mehl. Ist das geschehen, so rührt man so viel kochendes Wasser hinzu, als zu einer reichlichen Sauce, unter Berücksichtigung des Verkochens gehört, gibt Salz, einige gestoßene Nägelchen, eine reichliche Messerspitze Pfeffer, einige Lorbeerblätter, ein reichliches Stück Butter und soviel als nötig von dem Essig, in den man das Fleisch gelegt hat, hinzu und läßt dieses, fest zugedeckt, darin gar werden, doch darf es nicht zerkochen. Dann rührt man ein Stück Zucker oder einen Löffel Birnkraut oder auch nach Belieben ein Glas Rotwein an die Sauce. Die Sauce muß einen etwas pikanten, süßsäuerlichen Geschmack haben und zwar gebunden, doch nicht zu dick sein. Abgekochte Kartoffeln geben die passendste Beilage.

Feiner ist es, das Fleisch abzubrühen, in passende Stücke mit Entfernung der Knochen zu teilen und diese Stücke, nachdem das Fett heiß

gemacht, mit Zwiebelwürfeln anbraten zu lassen. Statt des Wassers wird alsdann kochende Fleischbrühe angetan. Das Birnkraut läßt man fehlen und nimmt Rotwein und zuletzt 5 bis 6 Tropfen Maggiwürze.

220. Reh- und Hirschziemer am Spieß. Man brät den Ziemer frisch oder bestreicht ihn zum Aufheben mit Frischerhaltungsflüssigkeit. Beim Gebrauch wird er enthäutet, wie Hase gespickt, mit etwas Salz bestreut, an den Spieß gesteckt und im übrigen genau wie in Nr. 217 angegeben, verfahren. — Zeit des Bratens $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde.

Alles Wildbret wird in Italien 10—12 Stunden in feinstes Salatöl gelegt. Ich probierte dies Verfahren aus und kann es empfehlen; die so eingelegten Braten waren von vorzüglichem Geschmack, natürlich muß feinstes Öl genommen werden, schlechtes würde den ganzen Braten verderben.

221. Reh- und Hirschziemer im Ofen zu braten. Beides wird nur schwach geklopft, abgehäutet und der Länge nach reihenweise reich gespickt und zwar so, daß man die Spicknadel immer zwischen zwei Speckfaden (Spicken) der vorhergehenden Reihe einsetzt. Dadurch wird das Spicken dichter, was sehr zum Saftigbleiben des zarten mageren Wildfleisches beiträgt.

Als Unterlage in der Pfanne werden Speckscheiben ausgebraten, der Braten wird hineingelegt, unter öfterem Begießen mit dem Fett so lange gebraten, bis das Gespickte gelb wird, und von nun an mit aufgelegten Butterscheiben oder übergefüllter saurer Sahne und dem nötigen Salz gar gebraten; nach Belieben können zuletzt einige feingestoßene Wacholderbeeren übergestreut werden, auch kann man den Hirschziemer, wie beim Schweineschinken angegeben, mit einer „Kruste" bedecken. — Neben der wie gewöhnlich zubereiteten Sauce gibt man gern noch eine „Kirschsauce" dazu. Bratzeit: Rehwild 1 Stunde, Hirsche je nach dem Alter $1^1/_2$—2 Stunden.

222. Reh- und Hirschkeule. Eine Rehkeule wird schwach geklopft, abgehäutet und gespickt wie der Ziemer und ebenso wie dieser in einer Stunde gar gebraten.

Eine Hirschkeule wird selten ganz gebraten. Man kann Fricandeaus herauslösen, spicken und braten wie „Ziemer" oder „Kalbs-Fricandeaus" Nr. 92, höchstens $^3/_4$ Stunde. Wünscht man einen größeren Braten zu haben, so nimmt man die hintere oder vordere Hälfte der Keule ohne Knochen, welche etwas geklopft, abgehäutet und gespickt in $1^1/_2$—2 Stunden je nach der Größe und dem Alter des Hirsches, wie vorher bemerkt, gebraten wird. Von dem Abfall der Keule kann

man vorzügliche „Steaks“ bereiten, wie „Beefsteak von Filet oder Mürbebraten“, und kleine Fleischabfälle noch zu Klops, Frikandellen ꝛc. benutzen und von den zerhauenen Knochen endlich eine wohlschmeckende braune Bouillon kochen.

Ganz unbrauchbar und ungesund ist das Fleisch von zu Tode gehetzten Tieren. Im Sommer wird solches sofort grünlich, ein Zeichen der beginnenden Verwesung, und durch kein Gewürz ist der widerliche Geruch und Geschmack zu heben oder zu vertuschen.

Fleisch von älteren Hirschen, namentlich Vorderziemer und Blatt, kann man mit Essig, Zwiebeln und Gewürzen längere oder kürzere Zeit marinieren, dann spicken und anfangs mit etwas Wasser, darauf in Butter im Bratofen schmoren und braten zugleich, oder auch beinahe weich kochen und dann erst im Bratofen mit Butter oder Speck noch ½ Stunde braten.

223. Pfeffer von Hirsch oder Reh. Hierzu eignen sich am besten Blatt, Brust, Hals und Rippen. Man muß diese Stücke, besonders wenn sie zerschossen, blutig, oder wenn stellenweise durch den Schuß Haare eingedrungen sind, gehörig nachsehen und waschen. Dann schneidet man das Fleisch in passende Stücke, wendet sie in Mehl, macht sie in Speck und Butter ringsum gelbbraun, gießt kochendes Wasser mit etwas Salz hinzu, deckt den Topf rasch zu, und gibt einige Minuten später, nachdem man sorgfältig abgeschäumt, etwas Zitronenschale, Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, einige feingeschnittene Zwiebeln, länglich geschnittene Gurken und Essig daran. Später kommt ein Glas Rotwein hinzu und ein Stück gebrannter Zucker, doch nur so viel, daß die Schärfe des Essigs gemildert wird, oder auch statt des Zuckers ein wenig Apfel- oder Birnkraut.

Die Sauce, mit der das Fleisch angerichtet wird, muß reichlich und sämig sein. Hierzu gebratene oder gekochte Kartoffeln.

224. Mailänder Rehrippchen. (Treffliches Zwischengericht.) Man schneidet die Rippchen aus dem Rehrücken, bereitet sie wie bei Kalbsrippen vor, spickt sie auf einer Seite und salzt sie. Reife Tomaten werden alsdann zerschnitten und mit gewiegtem rohen Schinken, geriebenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und einem Stück Butter zu einem dicken Brei gekocht, der durch ein Sieb gestrichen wird und so steif sein muß (er kann durch Zwiebackkrumen verdickt werden), daß er gehäuft angerichtet werden kann. Auch Röhrennudeln werden inzwischen in Salzwasser gekocht, mit Butter und Parmesankäse über dem Feuer geschwenkt und so lange heiß gestellt, bis die Rehrippen gebraten sind. Man brät diese in Butter unter öfterem Wenden bräunlich, stellt sie

auf eine heiße Schüssel, kocht die Sauce mit braunem Buttermehl und Madeira bündig und richtet nun das Gericht an. In der Mitte der Schüssel häuft man den Tomatenbrei, legt die Röhrennudeln kranzförmig herum, stellt auf diese die Rehrippchen nebeneinander und reicht die Sauce nebenher.

225. Gedämpfte Rehschulter. Man schneidet die Rehschulter am zweiten Beingelenk ab, häutet sie sorgsam, spickt sie fein, salzt sie und legt sie in ein passendes Gefäß, welches man mit Speckscheiben ausgelegt hat. Man übergießt die Schulter mit halb Rotwein, halb Fleischbrühe, fügt feine Kräuter, ein Stückchen Ingwer, etwas geröstete Brotrinde und ein Lorbeerblatt hinzu und dämpft die Schulter im Ofen weich. Man legt sie auf eine heiße Schüssel, glaciert sie mit glühender Schaufel, umgibt sie mit einem Kranz kleiner Kartoffelbällchen und reicht die durch ein Sieb gestrichene Sauce nebenher.

226. Wildschweinsbraten. Der Braten von einem überjährigen Wildschwein oder Frischling ist der vorzüglichste. Das Stück wird mit dem Speck und etwas kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, abgeschäumt und folgende Gewürze hinzugegeben: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, $^1/_4$ l brauner Essig, und nur ein wenig Salz, weil die Brühe durch Einkochen andernfalls zu salzig würde. Ist der Braten beinahe gar, so gießt man die eingekochte Brühe durch ein Sieb, läßt den Braten mit Butter unter fleißigem Begießen braun werden, indem man nach und nach die Kraftbrühe hinzugießt.

Man läßt die Keule je nach dem Alter des Schweines etwa 2—3 Stunden, ein Stück vom Rücken kürzere Zeit braten.

227. Wildschweinskopf. Man schickt den Kopf zum Schmied, um ihn von diesem über starkem Feuer und mit glühendem Eisen gehörig absengen zu lassen, wäscht ihn rein, schneidet die Haut vom Ober- und Unterkiefer los, hackt die Knochen etwas ab, macht vor der Stirn einen Einschnitt, damit die Schwarte nicht aufplatze, und läßt ihn eine Nacht im Wasser liegen, um ihn von dem durch das Sengen entstandenen Geruch zu befreien. Kann man ihn nicht im Schinkenkessel auf einem Einleger kochen, so tut man wohl, den Kopf in ein reines, altes Tuch zu legen. Die Ohren müssen glatt angelegt und das Tuch zum bequemeren Herausziehen zugebunden werden. Dann legt man den Kopf in einen Topf, bedeckt ihn mit 2 Teilen Wasser, 1 Teil Essig, gibt Salz dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn mit reichlich Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Salbei, Thymian,

Rosmarin, 4—5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist, und in der kochenden Brühe eine Stunde nachweichen. Diese muß einen recht kräftigen, gewürzigen Geschmack haben. Dann putzt man die Ohren, schneidet die Ränder zackig, zieht die Zunge ab, läßt den Kopf kalt werden, legt ihn in ein passendes Bunzlauer Geschirr und gießt die kaltgewordene Brühe darauf, in welcher er sich wochenlang frisch erhält. Beim Gebrauch schneidet man die schwarze Haut unten am Halse ein wenig weg, verziert die Schüssel mit gehackter Petersilie, buntgeschnittenen Zitronenscheiben, Rotebeten, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, garniert den Kopf mit Grün, und gibt ihm eine Zitrone oder einen Apfel in den Rüssel. Der Kopf wird mit einer Teufelssauce oder mit Remoulade, in der feinen Küche aber fast immer mit Cumberlandsauce (Abschnitt R.) zur Tafel gegeben.

Was davon übrig bleibt, lege man wieder in die Brühe.

228. **Wildhacksel.** Man wiegt Wildbratenreste fein, reibt einige Zwiebeln, schwitzt diese in brauner Butter durch, fügt etwas Mehl, 1 Löffel gewiegte Petersilie und die noch vorhandene Bratensauce ohne ihr Fett hinzu und kocht dies zusammen zu schmackhafter Sauce. In ihr muß das gewiegte Fleisch an heißer Herdstelle, ohne zu kochen, durch und durch heiß werden, man fügt zuletzt noch etwas Zitronensaft, einige Tropfen Maggiwürze nach Geschmack, sowie Pfeffer und wenn nötig Salz bei, richtet das Hacksel in einem Rande von Kartoffelmuscheln an und belegt die Oberfläche mit Perlzwiebeln und Eiervierteln.

229. **Fleischkäse von Wildresten.** Saftig gebratene Wildreste wiegt man, rechnet auf 1 kg Fleisch 100 g geweichtes wieder ausgedrücktes Weißbrot, 70 g entgrätete ausgewässerte und gewiegte Sardellen, 80 g geriebene in Butter gedämpfte Schalotten, ein Rührei von 5 Eiern, 150 g gewiegtem Speck, 125 g geriebenem Parmesankäse, Salz, Pfeffer und 4 Löffel Bratensauce. Alles dies wird sorgsam miteinander vermischt, der Schnee von 3 Eiweiß zuletzt durch die Masse gezogen und diese in mit Butter ausgestrichener Form eine Stunde gekocht. Nach dem Erkalten stürzt man den Fleischkäse und reicht eine Remouladensauce nebenher.

230. **Farcierter Rehrücken.** Reste eines Rehrückens sind auf die folgende Art am nettesten zu verwenden. Man löst alles Fleisch bis auf einen breiten Rand vom Rücken ab und schneidet es nebst etwas Speck in sehr kleine Würfel. Zwei gehackte Zwiebeln und einen Löffel Mehl schwitzt man in Butter, verkocht die Einbrenne mit einer

Tasse Fleischbrühe zu sehr dicker Sauce, die man mit Salz und Pfeffer würzt, mit zwei Eigelb abzieht und unter das zerschnittene Fleisch mischt. Die Fleischmasse wird gleichmäßig fest auf den Rücken gestrichen, so daß möglichst die ursprüngliche Form hergestellt wird. Die Oberfläche wird mit Eigelb bestrichen, mit Reibbrot bestreut und der Braten im Ofen goldbraun gebacken. Kartoffelbrei und ein grüner Salat, sowie eine braune, aus den Resten der Bratensauce mit Mehlschwitze, Fleischextrakt, gewiegten Kräutern und einigen Tropfen Maggiwürze hergestellte Sauce wird dazu gegeben.

231. **Wildfleischauflauf.** Eine Backschüssel wird am Boden dicht mit Weißbrotschnitten bedeckt, die man in Butter hellbraun brät. Diese Brotscheiben werden mit einer Schicht fertigem Rotkraut — man kann im Wasserbade erhitzte Reste Rotkohl trefflich dazu verwenden — bedeckt und auf dieses die beliebigen in Scheiben geschnittenen Reste des gebratenen Wildfleisches gelegt, welche man ebenfalls vorher im Wasserbade in der übrig gebliebenen Bratensauce erwärmt hat. Als Abschluß wird auf das Fleisch eine zweifingerdicke Lage guter Kartoffelbrei gegeben, der mit Parmesankäse und geriebener Semmel dicht bestreut wird und den man mit Butter beträufelt. Das Gericht wird so lange in einen heißen Bratofen gestellt, bis es durch und durch heiß ist, es darf aber nicht wirklich backen oder kochen, weil das Fleisch sonst leicht zäh wird.

Krankenspeisen. Alle Wildbretspeisen außer Nr. 218, 219, 223, 226, 227, 228, 229 und 231 geben Krankengerichte.

VII. Zahmes und wildes Geflügel.

232. Erkennungszeichen jungen und alten Geflügels, und über die beste Zeit zum Einkauf.

Es ist für jede Hausfrau beim Einkauf von Geflügel wichtig, junge von alten, sowie gute gesunde Tiere von kranken unterscheiden zu können. Um möglichst gegen die Gefahr, krankes Geflügel gekauft zu haben, geschützt zu sein, ist vor allem der Ankauf lebender Tiere zu empfehlen. Gesunde Tiere haben helle glänzende Augen ohne kahle Ringe, glatt anliegendes Gefieder, rasche Bewegungen und einen leuchtend roten Kamm. Beim Einkauf toter Tiere untersuche man vor allen Dingen die Schlachtwunde, deren Ränder nach außen klaffen müssen; auch muß

die Haut weiß, das Fleisch kernig sein und der Schnabel seine natürliche Farbe haben. Bei bläulicher, wohl gar schleimiger Haut und verfärbtem Schnabel ist vor Ankauf dringend zu warnen.

Um junges Geflügel zu erkennen, achte man auf zarte weiße Haut, leicht einzubiegende Brustknochen, hellen Schnabel, ebensolche Beinhaut und schlanken Körperbau. Alte Tiere haben mit Ausnahme des Puters, welcher in der Jugend schwarze Beinhaut hat, dunkle harte Hornhaut an den Beinen. Bei jungen Puten und Gänsen läßt sich die Luftröhre leicht eindrücken, bei den Gänsen gibt es zudem ein untrügliches Mittel, um die Jugend zu entdecken, indem man einen Stecknadelknopf in die Brusthaut eindrückt, was nur bei jungen Tieren gelingt. Junges Wildgeflügel hat weiche gelbumränderte Schnäbel und helle, bei Rebhühnern gelbe Füße, ebenso ist bei sehr jungen Tieren der Kiel einer ausgerupften Feder weich und mit Blut gefüllt.

Außer Jugend und Gesundheit ist für die mehr oder minder gute Beschaffenheit des Geflügels auch die Jahreszeit maßgebend, in der man es kauft.

Für junge Hühner ist die beste Zeit Mai bis November, die Kapaunen kauft man in den Wintermonaten, den Puter vom September bis März, doch ist er im September, Dezember und Januar am schönsten. Junge Tauben sind im Juni und Juli am fleischigsten; man kann aber auch im Winter in großen Städten dreimal so große Tauben als die einheimischen kaufen, welche aus Italien eingeführt werden. Fette Gänse kauft man von Oktober bis Januar, junge kann man aus Ungarn fast das ganze Jahr erhalten. Für Enten ist August bis Anfang November die beste Zeit. Über die Zeit für Wildgeflügel gibt der Jagdkalender beim Wildbret (Seite 222) Auskunft.

233. Vorbereitung des Geflügels zum Kochen und Braten. Nach der Art des Geflügels muß dieses einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; junge Hühner, Hähnchen (Küken) und Tauben muß man wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapaunen, Enten und Puter 2 und Gänse 3—4 Tage hinhängen. Das Geflügel hält sich am besten ausgenommen aber in den Federn in kühler Zugluft hängend.

Den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Putern wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten, Enten der Kopf abgehauen, Tauben derselbe abgerissen oder besser abgeschnitten. Die Gänse tötet man mit einem spitzen Messer durch einen Stich an der Stelle, wo die Hirnschale sich ans Genick schließt, das Blut wird in etwas Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn

nicht blutig werden, wieder zugebrannt. Alles Federvieh, welches man zum Braten und zu braunem Ragout bestimmt hat, wird sogleich nach dem Abschlachten, während es noch warm ist, trocken gepflückt, nur muß dies behutsam geschehen, damit die Haut nicht reißt. Die Gänse werden gerupft, nachdem vorher die Fittiche im ersten Gelenk abgedreht und die gröbsten Federn vom Schwanz zurückgelegt worden sind; auf der Brust werden vorerst jedoch nur die Deckfedern weggenommen, damit die darunter sitzenden Daunen besonders gepflückt und aufbewahrt werden können. Danach wird das Federvieh gesengt, indem man eine kleine Handvoll recht trocknes Stroh auf dem Herde anzündet, das Geflügel darüber hält und rasch dreht und wendet, damit die helle Flamme die auf der Haut sitzengebliebenen Stoppeln verzehrt. Ist das Stroh feucht, so wird das Geflügel schwarz. Zum Sengen des feineren Geflügels nehme man Spiritus, weil es dadurch nicht im geringsten von seiner Weiße verliert, auch keinen Rauchgeschmack erhält. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser oder etwas Mehl und Wasser abgerieben und die noch daran sitzen gebliebenen Pilen (Stoppeln) mittels eines spitzen Messers herausgezogen. Will man die Gänse aber längere Zeit erhalten, so darf man sie nach dem Ausnehmen nicht waschen oder muß sie wenigstens wieder sorgfältig trocknen von innen sowohl wie von außen. Das übrige ist weiter unten nachzusehen.

Das zur Suppe oder zum Frikassee bestimmte Geflügel wird sogleich nach dem Abschlachten, damit es recht weiß bleibe, $^1/_4$ Stunde in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es an den Füßen, schüttelt es ab, hält es einige Minuten in siedendes Wasser, und sollten sich die Federn nicht gut herausziehen lassen, so wiederholt man letzteres noch einmal; jedoch muß man bei jungem Geflügel das Wasser nicht zu heiß nehmen, weil sonst die Haut abreißt. Dann rupft man es behutsam und nimmt es aus.

Puter und Kapaunen schlägt man oft vor dem Ausnehmen den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt, ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verletzt werde, über die Brust deckt und mit einem Klopfholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt; besser ist es aber, dies nur zu tun, wenn der Knochen so spitz heraussteht, daß er die Form des Bratens beeinträchtigt, weil das zarte Fleisch dadurch verletzt wird.

Den jungen Hähnchen drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein, wonach man ihn dann inwendig ganz bequem herausnehmen kann. Es dient dies dazu, dem Geflügel ein schöneres Ansehen zu geben.

Sodann schneidet man dem vorstehend erwähnten Geflügel die Füße im ersten Gelenk ab, sticht Augen und Ohren mit einem spitzen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm und die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus, macht auf der Rückseite des Tieres einen Längenschnitt in die Halshaut, löst Kropf und Luftröhre von allen Seiten, schneidet beides auch am Kopfe los und zieht Kropf sowohl wie Luftröhre heraus. Dann macht man unten am Ende der Brust bis zum Steiß gleichfalls einen Längenschnitt, faßt mit den Fingern der rechten Hand in den Leib hinter den Magen, zieht den ganzen Inhalt des Geflügels heraus und schneidet gleich die Darmöffnung aus, ohne den Darm zu verletzen. Die Galle wird nun vorsichtig von der Leber entfernt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und die inwendige harte Haut abgezogen. Darauf wird das Geflügel inwendig und außen gehörig gewaschen und gespült, abgetrocknet, in ein Tuch gewickelt und in eine Schüssel gelegt, weil es durch den Einfluß der Luft seine Weiße verliert. Will man es nun zurichten, so wird es noch einmal leicht abgewaschen und je nach der Art des Geflügels aufgebogen. Leber und Magen von kleinem Geflügel werden, wenn man solche nicht zum Füllen benutzen will, in den Leib gelegt, indem sie da weniger austrocknen.

Dem Aufbiegen aber geht das Füllen voran, welches gewöhnlich nur bei zahmem Geflügel angewendet wird und, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise geschieht: Man greift mit dem Vorderfinger beim Halsschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von dieser zu lösen und die Öffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen Brotrinde in die offene Gurgelstelle, füllt die bestimmte Farce zwischen die abgelöste Haut und das Brustfleisch hinein und näht die Haut wieder zusammen.

a. Der Puter wird auf folgende Weise zum Braten zugerichtet (dressiert): Die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin herum, daß die Flügelspitzen flach auf dem Rücken liegen, dann legt man den Puter auf den Rücken, zieht den Kopf unter dem linken Flügel durch, so daß er neben der Brust liegt und befestigt ihn hier durch einen dünnen hölzernen Spieß, damit er gute Haltung bekomme; doch sei man dabei vorsichtig, damit die Brust nicht verletzt werde. Darauf drückt man die Beine nach dem Kopfe hinauf, wodurch die Brust hervortritt, und sticht dann einen Holzspieß durch die Keulen, um sie fest anzuschließen. Zuletzt werden dem Puter Speckscheiben auf die Brust gebunden.

b. Hühner, Kapaune, Hähnchen und Tauben werden ebenso zugerichtet, dann biegt man bei den drei ersteren den Kopf auf den

Rücken und legt ihn unter einen Flügel nach der Brust hin. Die Hühner und Tauben werden nicht gespickt, Kapaune wie Hähnchen nach Belieben gefüllt und gespickt. Nach dem Füllen steckt man die Beine gekreuzt durch die Hautlappen unter der Brust.

c. Bei dem Ausnehmen der Gänse ist die größte Vorsicht nötig, damit deren wertvolles Fett nicht durch den Inhalt der Gedärme beschmutzt und unbrauchbar gemacht werde. Man kann unter der Brust einen Schnitt der Länge nach machen, wie vorstehend schon bei dem Ausnehmen kleineren Geflügels gesagt ist, oder einen halbkreisförmigen Schnitt in die dicke Oberhaut der Gans bis auf die Fettlage oder die Flaumen, von einem Bein bis zum anderen dicht vor der Darmöffnung her. Dadurch entsteht eine große Öffnung, die durchaus notwendig ist und vor dem Braten der Gans wieder zugenäht wird. Dann löst man Haut von dem Flaumfett, faßt mit der ganzen rechten Hand in die Gans hinein, macht die Flaumen unter dem Brustknochen, wo sie fest sitzen, los, löst sie links und rechts von dem Gerippe und dem Magen und zieht sie in einem großen Stück heraus, welches man in einer Schale mit frischem Wasser bedeckt. Nun erst faßt man die Leber, wozu man immer die ganze Hand nötig hat, zieht sie vorsichtig heraus und schneidet die Galle davon. Diese ist nur von einem sehr feinen Häutchen umschlossen, welches man nicht verletzen darf. Jetzt wird der Magen mit dem am Halse der Gans gelösten Kropfe und den Gedärmen behutsam aus der Gans geholt und die Darmöffnung mit dem Ende des Darmes groß genug ausgeschnitten. Finden sich keine Fettstückchen mehr in der Gans, so wird sie zurückgelegt und das Darmfett gewonnen. Die Gedärme werden behutsam von dem Fette getrennt; da sie sehr leicht reißen und fast immer gefüllt sind, muß das Reißen durchaus vermieden werden, damit das Darmfett zum Braten der Gans benutzt werden kann. Dasselbe wird gleichfalls, aber gesondert von dem Flaumfett, in frisches Wasser gelegt, welches bei beiden Fettsorten jeden Tag erneuert werden muß bis zum Gebrauche. Der Magen wird aufgeschnitten, von dem Inhalt, der stets sandig ist, gesäubert und von der dicken Haut mit einem scharfen Messer auf der Innenseite gereinigt.

Von der Gans schneidet man nun Kopf und Hals sowie auch die Füße weg, haut die Flügel zwei Finger breit vom Körper entfernt ab, und gebraucht diese Teile samt Herz und Magen zu Gänseschwarz oder zu Sulz. Die Gans wird dann gut gewaschen, mit einem reinen Tuche innen und außen getrocknet und auf dem Speicher (Boden) hängend einige Tage aufbewahrt. Das Füllen kann nach Gefallen vor dem

Braten oder tags vorher geschehen, wie es bei der Vorschrift zu der Zubereitung bemerkt worden. Die Leber wird für sich gebraten.

Die Gans muß wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und vorgerichtet sein. In strenger Kälte kann man sie 2—3 Wochen an der Luft hängend aufbewahren; doch ist sie einige Tage nach dem Abschlachten am wohlschmeckendsten. Das Blut, zum Gänseschwarz fast unentbehrlich, erhält sich, mit reichlich Essig vermischt, offen und kalt stehend, bei kalter Witterung einige Tage.

d. Enten werden wie Gänse behandelt, die Halshaut wird zurückgeschoben, der Hals abgeschnitten und die Haut in die Öffnung gedrückt; auch mitunter nach Angabe gefüllt.

e. Fasanen, Rebhühner und Birkhühner. In einigen Gegenden läßt man, um das Wild zu bezeichnen, beim Pflücken desselben, besonders bei den Fasanen, einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man beim Zubereiten mit Papier zubindet. Die Füße werden nicht wie bei anderem Geflügel abgeschnitten, sondern man hält sie in kochendes Wasser, zieht die obere Haut davon und entfernt die Sporen. Die Spitzen der Flügel werden abgeschnitten, Leber und Magen nicht benutzt, die Flügel wie bei anderem Geflügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopfe hin gerichtet sind. Dann wird ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz durch die Schenkel gestochen.

f. Schnepfen und Bekassinen werden ebenso zugerichtet, jedoch nicht ausgenommen; beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen.

g. Kramtsvögeln und Lerchen steckt man die im Gelenk so abgeschnittenen Beine, daß das Gelenkknöchelchen bleibt, kreuzweise durch die Augenhöhlen; beide werden nicht ausgenommen.

234. Auslösen der Knochen beim Geflügel. Dies geschieht meistens dann, wenn man das Geflügel zu einer Geleeschüssel bestimmt hat, bei Puter und Gans in Gallert fast immer, doch auch bei anderem Geflügel. Wenn das Geflügel nach voriger Nr. rein gepflückt, gesengt und abgewaschen worden ist, legt man es auf die Brust, macht mit einem scharfen Messer der Länge nach mitten im Rücken einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf, und nimmt das Gerippe samt dem Eingeweide, falls es noch nicht ausgenommen war, heraus. Auch kann man aus den Flügeln und Beinen die Knochen lösen und solche mit den Sehnen herausziehen; doch ge-

schieht dies seltener. In der Regel wird das entbeinte Geflügel gefüllt; dies muß sehr gleichmäßig geschehen, damit es eine schöne gewölbte Form erhalte. Danach wird die Haut zugenäht und nach Angabe eine Geleeschüssel daraus bereitet. Auch kann man es so gefüllt à la daube, d. h. in einer Braise (siehe A. Nr. 22) gar machen und mit einer Kraftsauce mit Champignons, Kapern, Trüffeln oder Austern warm anrichten, auch als Braten geben.

235. Puter zu braten. Wenn der Puter 2—8 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und nach den Vorbereitungsregeln in Nr. 233 vorgerichtet ist, so wird er vor dem Gebrauch aufgebogen, nach Belieben gespickt, soweit er nicht mit Fett bedeckt ist, oder ungespickt mit der Farce Q. III. Nr. 67, 69 oder 70 gefüllt. Dann streut man etwas feingeriebenes Salz darüber, legt dünne Speckscheiben auf die Brust und in die sehr saubere Bratpfanne, versieht diese mit reichlich Butter und kochendem Wasser, bringt den Puter fest zugedeckt aufs Feuer und läßt ihn in kurzer Brühe etwa 1½ Stunde oder so lange, bis das Fleisch beinahe mürbe geworden, nicht zu stark, doch ununterbrochen, kochen. Darauf gießt man die Brühe in ein Geschirr, legt ein reichliches Stück Butter auf die Brust des Puters, stellt die Pfanne in einen heißen Ofen und läßt den Puter unter häufigem Begießen, was unbedingt notwendig ist, vollends weich und gelb, nicht braun werden. Die Brühe wird nach und nach hinzugegossen; auch macht dicke Sahne die Sauce schmackhafter. Beim Anrichten rührt man 2 Teelöffel Mehl einige Minuten lang in der Bratpfanne, gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, wobei das, was in der Pfanne sich angesetzt hat, los- und zusammengerührt werden muß. Sollte etwas Salz fehlen, so füge man es hinzu. Unterdes wird der Puter auf einer recht heißen Schüssel angerichtet, ihm eine Zitronenscheibe in den Schnabel gelegt und der Rand der Schüssel mit dünnen Zitronenscheiben verziert. Da gut gebratenes Geflügel besonders wenig Bratensatz in der Pfanne zurückläßt, koche man die Sauce stets mit etwas Liebigs Fleischextrakt.

Ein junger Puter bedarf zum Weichwerden 1½, ein älterer 3 Stunden und mehr.

Anmerkung. Die Abfälle des Puters, wie Herz, Magen, Flügel &c., können mit etwas Kalbfleisch zu einem guten Frikassee gekocht, dem man Klößchen, Pilze &c. zusetzt, oder auch mit Kalbfleisch zu einer hellen Fleischsuppe verwandt werden.

236. Puter mit einer Fleischfarce. Zu der Füllung nimmt man 375 g gehacktes Kalbfleisch ohne Sehnen, 375 g recht mit

Fett durchwachsenes, ebenfalls feingewiegtes Schweinefleisch, 1/2 Obertasse geschmolzene Butter, 3 Eier, von welchen 2 Eiweiß zu Schaum geschlagen und zuletzt durchgemischt werden, 120 g zwei Tage altes, ohne die Rinde in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, 25 g gereinigte und geschnittene Morcheln (A. Nr. 38), besser Trüffeln, die feingehackte Leber des Puters, 4 Stück halbgar gekochte und abgezogene Kalbsmidder, welche man dazwischen legt, Salz, Muskat, Champignons oder Kapern und feingehackte Petersilie.

Diese Farce wird in den Kropf und den Leib des Puters gefüllt, dieser nach vorhergehender Vorschrift gebraten oder in einer Dämpfbrühe (A. Nr. 22) wie Kapaun zubereitet.

Auch kann man den Puter mit einer Semmelfarce füllen und dieser nach Geschmack noch Korinthen zufügen.

Für die feine Küche ist ein Aromatisieren des Puters mit Trüffeln sehr beliebt. Man bereitet den frisch geschlachteten Puter zum Braten dazu vor und dünstet indessen 700 g Trüffeln mit feinen Kräutern, Salz, 1/4 kg geschabtem Speck und einem halben Glas Rotwein 20 Minuten. Man läßt die Trüffeln erkalten, füllt sie in den Puter, näht ihn zu, dressiert ihn, belegt ihn mit Speckplatten und hängt ihn 6 Tage an einen kühlen Ort. Dann wird der Puter wie gewöhnlich gebraten, die Sauce aber statt mit Sahne mit Madeira gewürzt. Dieser Puter bildet eine der wohlschmeckendsten, aber auch eine sehr teure Schüssel der feinen Küche.

Auf diese Weise gefüllt, reicht der Puter für eine große Gesellschaft, und kann warm oder kalt zur Tafel gegeben werden.

237. Puter auf Wiener Art. Nachdem man den Puter wie üblich zum Braten vorbereitet, füllt man ihn mit folgender Farce: Man schält und blanchiert 1/2 kg Kastanien, dünstet sie in Fleischbrühe weich, läßt sie abtropfen und stößt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß im Mörser fein. Darauf rührt man 125 g Butter schaumig, vermischt sie mit 4 Eidottern, der Kastanienmasse, 100 g geriebenem Zwieback und mischt noch einige Dutzend ganze geröstete Kastanien unter die Farce, die man alsdann in Kropf und Leib des Puters füllt, worauf man diesen spickt und brät. Die Sauce kocht man wie in Nr. 235, nur fügt man zuletzt ein Gläschen Madeira an.

238. Gefüllte Puterkeulen und -Flügel. (Original-Rezept.) Für einen kleinen Haushalt ist ein großer Puter, ganz gebraten, wenig

vorteilhaft. Statt dessen empfiehlt sich ein Ablösen der Flügel und Keulen und darauf Ausbeinen des Puters. Das Bruststück mit der Rückenhaut wird mit einer beliebigen Farce gefüllt, so daß es eine runde Form erhält und wie der Puter selbst — nur kürzere Zeit — gebraten. Abfälle, Knochen und Sehnen geben eine gute Suppe nach B. Nr. 17, die Flügel und die eine Keule eine treffliche Gemüsebeilage, die zweite Keule eine Abendschüssel. Man löst aus den Flügeln die oberen Knochen, aus den Keulen alle Knochen und Sehnen, füllt die Öffnung mit Leberfarce (Q. III. Nr. 62), näht sie zu und dämpft das Fleisch in leichter Fleischextraktbrühe mit Zitronensaft, Gewürz und Suppenwurzeln weich. Man läßt alles erkalten. Die beiden Flügel sowie eine Keule werden dann entweder in dicke Scheiben zerschnitten oder besser unzerteilt gelassen, in einer Mischung von zerrührter Butter, zerschlagenem Eigelb, etwas geriebenem Parmesankäse, Salz und Pfeffer und dann in Reibbrot gewendet und nun gebraten. — Die zurückbehaltene Keule wird in Scheiben geschnitten, die Brühe, in der sie gekocht wurde, geklärt, mit etwas Zitronensäure, Essig, einer Messerspitze Fleischextrakt, einigen Tropfen Maggiwürze und einigen Blatt aufgelöster Gelatine versetzt, als Aspik über die Fleischscheiben gegossen und erstarrt mit Mayonnaise gereicht.

239. Puterhenne in Frikassee-Sauce. Die Henne wird wie zum Braten vorgerichtet, die Beine kann man nach den Vorbereitungsregeln in Nr. 233b in die Haut schieben. Dann setzt man die Henne mit 125 g frischer Butter und einigen Schalotten aufs Feuer, läßt sie, fest zugedeckt, langsam gelb werden, gießt etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt Zitronenschale, doch nur das Gelbe, Muskatblüte, etwas Dragon hinzu und 1/2 Stunde später viel Champignons, und läßt sie in kurzer Brühe, fest zugedeckt, gar schmoren. Unterdes sorgt man für etwas kräftige Fleischbrühe, gibt 1/2 Stunde vor dem Anrichten gelbgeschwitztes Mehl, nach Belieben auch Midder, Spargel (siehe A. Nr. 41 und 42) oder Blumenkohl hinein, läßt alles weich werden, aber nicht im mindesten zerkochen, nimmt das Fett von der Putersauce, fügt dann die gekochte Sauce, welche wie jede Frikassee-Sauce sehr gebunden sein muß, nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne hinzu, rührt sie mit 2 Eidottern ab und richtet die Puterhenne mit Weißbrot-, Kalbfleisch- oder Schwammklößchen, welche in Wasser und Salz eben aufgekocht sind, in ihrer Sauce zierlich an. Man reicht Schnitten von Blätterteig dazu und gibt dies Gericht statt Pastete. Ist die Puterhenne nicht ganz jung, so muß sie jedenfalls 1—3 Stunden vorgekocht werden, am besten in einer Dämpfbrühe, A. Nr. 22, ehe sie

wie oben in der Frikassee-Sauce völlig gar gekocht wird, wozu dann der Braisengrund, statt Wasser oder Bouillon, zu benutzen ist.

240. Kapaun zu braten. Der Kapaun wird zubereitet wie Puter, gut gespickt, doch, je nachdem er jung ist, nur $1^1/_2$ Stunden, in Butter und mit Speckscheiben umwickelt, langsam gebraten.

241. Gedämpfter Kapaun mit verschiedenen Saucen. Ist der Kapaun vorgerichtet, so legt man Speckscheiben in einen sauberen Topf, darauf in Scheiben geschnittenen Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Pastinaken, Schalotten, rohen mageren Schinken, grobes Gewürz und Salz, zuletzt den Kapaun, bedeckt ihn mit Speckscheiben, füllt Bouillon hinzu und läßt ihn langsam gar, jedoch nicht zu weich dämpfen. (Siehe Dämpfbrühe A. Nr. 22.) Man gibt ihn mit einer Austern-, Champignon-, Kapern- oder Krebssauce zur Tafel.

Man rechnet auf einen kleinen Kapaun $^3/_{10}$ bis $^4/_{10}$ *l* Bouillon.

Anstatt mit einer Sauce kann man den Kapaun auch mit beliebigem feinen Ragout umgeben, ihn auch zerschneiden, mit Trüffelsauce übergießen und einen Reisrand um die Schüssel setzen.

242. Masthuhn. Das Masthuhn (Poularde) wird ganz so behandelt wie Kapaun.

243. Gebackener Auflauf von Kapaunenresten. (Eingangsgericht.) Alle Überreste vom Kapaun werden von Haut und Sehnen befreit und recht fein gewiegt. Inzwischen kocht man das zerschlagene Gerippe gut aus, verkocht ein helles Buttermehl mit der Brühe, fügt eine Tasse dicke süße Sahne sowie eine Messerspitze Fleischextrakt, Salz und Pfeffer hinzu und kocht dies zu ganz glatter dicker Sauce. Mit dieser Sauce mischt man das gewiegte Fleisch, fügt noch 4 Eigelb, 70 g frische Butter hinzu, zieht den Eiweißschnee durch die Masse, füllt sie in eine Auflaufform und bäckt den Auflauf eine halbe Stunde. Er wird ohne Sauce zur Tafel gegeben.

244. Junge Hähne (Küken) zu braten. Eine vorzügliche Bereitungsweise der jungen Hähne besteht darin, daß man sie, wie es in Bremen und Hamburg üblich ist, wie Hasen dicht spickt. Sie werden dadurch saftiger und machen eine ansehnlichere Schüssel. Man brät sie in einem Bunzlauer Geschirr mit fest schließendem Deckel, dessen Weite dem Inhalt angemessen sein muß; ein zu weiter Topf taugt nicht. Ist man auf einen Glutdeckel eingerichtet, um so besser; andernfalls wird der Topf, nachdem die Hähne zart geworden sind, in einen heißen Bratofen gestellt, damit sie von oben rasch gelb werden.

Nachdem die Hähnchen nach den Regeln in Nr. 233b zugerichtet, streut man etwas feingemachtes Salz darüber, nicht zu viel, weil die Butter einiges Salz enthält, schiebt ein Stückchen Butter und die Leber in den Leib, legt die Hähnchen mit guter Butter dicht nebeneinander in den Topf und brät sie anfangs offen auf langsamem Feuer, bis sie gelb geworden sind, dann zugedeckt, bis sie weich sind, was etwa $^3/_4$ bis 1 Stunde erfordert. Nach den Anforderungen an die feinere Küche darf das Geflügel nicht zu stark gebraten, nicht braun sein, sondern muß eine schöne hochgelbe Färbung erhalten und deshalb anfangs mit Speckscheiben bedeckt werden.

Sehr saftig bleiben die Hähnchen, wenn man sie oben und an den Seiten mit Speckplatten bedeckt und in sauber gewaschene, wieder abgetrocknete Weinblätter wickelt. Auch kann man nach französischer Weise ein völliges Speckhemdchen nähen und in dies die Hähnchen völlig einhüllen, oder sie, wie es in Süddeutschland geschieht, mit einem mit feinstem Olivenöl getränkten Blatt Papier überbinden. Diese Umhüllungen werden eine Viertelstunde vor dem Anrichten entfernt und ungespicktes Geflügel dann mit geriebener Semmel bestreut, was das Ansehen des Geflügels erhöht; doch darf die Sauce dann nicht mehr verdickt werden.

Statt der Semmelkrumen kann man auch in der letzten halben Stunde dicke, süße Sahne nach und nach hinzugeben; hierbei muß das Feuer dann stärker sein und die Hähnchen fleißiger begossen werden. Übrigens sorge man dafür, daß auch die Geflügelsauce nicht zu braun wird, sie verliert dadurch das Feine.

Ebenso wie die jungen Hähnchen oder auch wie Rebhühner nach Vorschrift 287 brät man junge „Perlhühner“, die von ganz besonders feinem Geschmack sind.

245. Gebackene Hähnchen in Sauce. (Feine Gesellschaftsschüssel.) Die Hähnchen werden, nachdem sie vorgerichtet sind, der Länge nach durchgehauen und wie vorstehend zart und saftig gebraten. Dann nimmt man sie heraus, macht in der zurückgebliebenen Butter Mehl gelb, rührt kräftige Fleischbrühe, gehackte Champignons, etwas Muskatblüte und Zitronenscheiben, auch wohl ein Glas Weißwein hinzu und kocht alles zu einer dicken Sauce. Nachdem man diese mit Eidottern abgerührt hat, füllt man etwas erhöht die Höhlung der halben Hähnchen damit, bestreut sie oft noch mit geriebenem Parmesankäse, setzt sie nebeneinander in eine Backschüssel und diese $^1/_4$ Stunde in den Backofen, worauf sie ohne weiteres angerichtet werden.

246. Backhähndel (süddeutsche Küche). Nachdem die 6—8 Wochen alt gewordenen Hähnchen geputzt und gewaschen sind, hält man sie eine Minute in heißes, darauf in kaltes Wasser, teilt sie der Länge nach mit einem scharfen Messer in zwei Teile, nimmt den Rückgratknochen heraus und schneidet sie dann der Breite nach durch, damit man von jedem Hähnchen vier Teile erhält. Diese werden mit wenig feingemachtem Salz bestreut, in feinem Mehl umgedreht, in Eier, welche mit Wasser zerklopft sind, getaucht, dann in Semmelkrumen, die nach Belieben mit Parmesankäse vermischt sind, umgedreht und sofort in reichlichem Schmalz, welches nicht gar zu heiß gemacht werden darf, gelbbraun gebacken. Man kann jedesmal 8 Stück in das heiße Schmalz legen, wobei die Pfanne vorsichtig leicht bewegt wird, damit das Anbrennen verhütet werde. Die Hähnchen bedürfen nur etwa 4 Minuten, um eine schöne Färbung zu erhalten und durchgebacken zu sein. Dann legt man sie zum Abtröpfeln des Fettes so lange auf einige Brotschnitten, bis die übrigen Teile gebacken sind, läßt auch eine Handvoll grüner Petersilie, welche gewaschen und in einem Tuche abgetrocknet ist, in Schmalz gelb werden, doch muß man, um ein zu starkes Aufbrausen zu verhüten, die Pfanne vorher vom Feuer nehmen. Dann werden die Hähnchen auf einer erwärmten Schüssel, nach der Mitte höher angerichtet und mit der gebackenen Petersilie, welche mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist, bekränzt, und ein Sträußchen Petersilie darauf gelegt.

247. Feines Frikassee von Kapaunen, Hähnchen (Küken) oder Tauben mit Krebsen. Man schneidet die Hähnchen in vier, die Tauben der Länge nach in zwei Teile, damit man das Geflügel erkennt, indes kann das nach Belieben gehalten werden; Kapaune werden erst beim Anrichten der Speise zerschnitten. Dann stellt man sie mit etwas Salz und reichlich frischer Butter, fest zugedeckt, auf mäßiges Feuer, legt sie nach einer Weile auf die andere Seite und fügt nach 1/2 Stunde kochende Bouillon, einige Zitronenscheiben ohne Kerne, ein Stück Muskatblüte und etwas feingestoßenen ungesüßten Zwieback hinzu und läßt das Geflügel zugedeckt langsam weich werden, doch darf es nicht im geringsten zerkochen. In der letzten Viertelstunde gibt man folgende Zutaten ins Frikassee, deren Vorrichtung in den Abschnitten A. und Q. nachzusehen ist: Midder (Kalbsmilch), gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe, Saucissen, sowie auch beim Anrichten in Bouillon oder in gesalzenem Wasser gar gekochte Weißbrotklößchen, Austern, Krebsschwänze und Krebsbutter. Die Sauce wird mit 1—2 Eidottern abgerührt. Recht zierlich angerichtet, wird diese Schüssel mit Schnittchen

von Blätterteig zur Tafel gebracht und vertritt die Stelle einer Pastete.

Anmerkung. Ein gewöhnliches Frikassee wird ebenso gemacht, nur daß die feineren Zutaten wegbleiben und kochendes Wasser statt Bouillon hinzugegossen wird.

248. Hühner-Frikassee mit Krebsen in Reis, anstatt einer Pastete. Man kocht 30—40 Krebse, bricht das Fleisch aus Scheren und Schwänzen und stößt die Schalen mit frischer Butter im Mörser nicht ganz fein, rührt sie auf nicht zu starkem Feuer, bis die Butter steigt und rot wird, gießt Fleischbrühe hinzu, läßt das Ganze 1/4 Stunde kochen und gießt es durch ein mit einem reinen Tuch belegtes Haarsieb. Auch kocht man 375—500 g abgebrühten Reis in Bouillon ganz steif und gibt etwas Salz dazu. Zugleich hat man ein feines Hühner-Frikassee, zu welchem man die Krebsbouillon gebraucht, mit Midder, Saucissen, Krebsschwänzen und Krebsklößchen nach Abschnitt Q. bereitet. Dann richtet man den Reis in Form eines Puddings auf einer tiefen Schüssel an, macht in die Mitte eine Höhlung, so groß, daß das Frikassee ohne Sauce hineingegeben werden kann. Ist dies geschehen, so streicht man die Öffnung wieder zu und den Reis glatt, übergießt ihn mit geschmolzener Krebsbutter und läßt ihn im Ofen gelb werden, während man ihn zuweilen mit etwas Sauce begießt. Die übrige Sauce muß unterdes durchgekocht und mit Zitronensaft oder Wein, Eidottern oder Krebsbutter abgerührt sein. In den Reis wird bei Tische eine runde Öffnung geschnitten, einige Löffel Sauce hineingefüllt und die übrige dazu gereicht.

249. Feines braunes Ragout von Hähnchen (Küken) und Tauben. Man rechnet auf 12 Personen 4 Hähnchen oder 8 Tauben. Dieselben werden wie in Nr. 233 vorgerichtet und in Butter gar gedämpft. Dann rührt man ein Eidick frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun, doch darf es ja nicht brenzlig werden. Dieses Mehl wird mit der kräftigen Brühe, worin das Geflügel gar gemacht ist, angerührt und braune Kraftbrühe, wozu Fleischextrakt dienen kann, nachgefüllt und eine in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne, nebst etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz hinzugefügt. Wenn diese Sauce kocht, wird nach Belieben von folgendem hinzugetan: eine kleine Handvoll in Stückchen geschnittene frische oder eingemachte Champignons oder 6—8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffeln, 250 g Midder (Kalbsmilch), 250 g Maronen, 1/2 Tasse Kapern und 1 Eßlöffel voll Pistazien, außerdem Klöße aus 250 g feingehacktem Fleisch. Wie das alles vorgerichtet wird und wie

lange es im Ragout kochen muß, ist im Abschnitt A. mitgeteilt; die Klöße werden in Fleischbrühe oder in gesalzenem Wasser für sich gekocht und zuletzt beim Anrichten mit dem Fleisch ins Ragout gegeben. Die Sauce muß dicklich und recht kräftig sein und nur einen Anflug von Säure haben.

250. Junge Hühner mit Sauce. Man setzt sie mit wenig kochendem Wasser, Salz, einem reichlichen Stück Butter und etwas Petersilienwurzel aufs Feuer und läßt sie, gut abgeschäumt, nicht zu weich kochen. Dann macht man von der Hühnerbrühe eine Kapern-, Champignon-, Sardellen- oder Krebssauce und richtet sie über den Hühnern an.

251. Feines Frikassee oder Ragout mit Reisring. 250 g Karolina-Reis wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, wenn er anfängt zu kochen, abgegossen und nochmals mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht. Nachdem er zum zweiten Male abgegossen, wird der Reis mit kaltem Wasser abgespült, mit ½ *l* Fleischbrühe, 100 g frischer Butter, dem nötigen Salz, einigen in Scheiben geschnittenen weißen Zwiebeln und 12 weißen Pfefferkörnern weich und dick eingekocht. Danach streicht man einen Blechring mit Butter aus, drückt den Reis fest hinein, stellt ihn 10 Minuten in einen heißen Ofen und stürzt ihn dann auf eine flache Schüssel; indes kann das Umstürzen auch geschehen, ohne die Form in den Ofen zu stellen. In diesen Ring wird ein feines Ragout, Frikassee oder auch ein Haschee von Geflügel gefüllt und heiß zur Tafel gegeben.

252. Hühnersoufflee in Kästen. (Eingangsgericht.) Die Reste von jungen Hühnern werden fein gewiegt, mit mehreren Löffeln Bechamelsauce, einem Eidick schaumig geriebener Butter, Salz, mehreren Löffeln geriebenem Parmesankäse und 2 bis 3 Eigelb verrührt und der Eiweißschnee lose durch die Fleischmasse gezogen. Dann pinselt man kleine Papierkästchen (man kauft sie in Delikatessengeschäften) mit Butter aus, füllt die Geflügelmasse hinein, stellt die Kästchen auf ein Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze lichtbraun. Sie müssen alsdann sofort angerichtet werden. Außer von jungen Hühnerresten kann man dies Soufflee von allen Geflügelüberbleibseln bereiten.

253. Hühnerkrusteln. In Butter wird Mehl hell geschwitzt und diese Einbrenne mit kräftiger Fleischbrühe und einem Glas Wein zu dicker Sauce verrührt, die mit einigen Eidottern abgezogen wird. Reste von Hühnerfleisch und einige Champignons werden sehr klein geschnitten, mit der dicken breiartigen Sauce vermischt und das Ganze

gesalzen und mit etwas Pfeffer und Zitronensaft gewürzt. Man streicht die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett, läßt sie erstarren, formt kleine Röllchen davon, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt die Röhrchen in Schmalz aus.

254. Mischgericht von Hühnerresten. (Vortreffliches Mittelgericht.) Man kocht 150 g Röhrennudeln in Salzwasser gar, kühlt sie in kaltem Wasser, streicht eine gerade glatte Puddingsform mit Butter aus, legt in die Mitte der Form einen Stern aus Champignons, und legt nun die Röhrennudeln schneckenförmig um diesen Stern. Man bestreicht sie mit Eigelb, belegt sie fingerdick mit einer Fleischfarce Q. Nr. 64 und schichtet nun würfelig zerschnittene Hühnerreste, Kalbsmidder, Ochsenzunge, Trüffeln, Champignons, Krebsschwänze und kleine Klößchen in die Form. Den Rand der Form belegt man dicht mit Röhrennudeln, die ebenfalls mit Ei bestrichen werden, füllt dann über das bunt eingelegte Fleisch eine sehr dicke Krebssauce oder auch nur eine Bechamelsauce, und streicht oben wieder eine Schicht von der Fleischfarce und belegt zuletzt die Oberfläche dicht mit Röhrennudeln. Man kocht die Speise eine Stunde im Wasserbade, stürzt sie und gibt den Rest der Krebs- oder Bechamelsauce nebenher. — Statt Röhrennudeln kann man auch Reis nehmen und alle Geflügelreste benutzen, auch lassen sich verschiedene feine Gemüse statt der Midder und dergl. mit dem Fleisch einfüllen.

255. Huhn mit Perlgraupen. Man bringt ein gutes Huhn, sauber vorgerichtet, mit Salz, wie zur Suppe, doch mit weniger Wasser aufs Feuer (siehe Hühnersuppe B. Nr. 17), schäumt gut ab, gibt ein Stück Butter und einige Stück Muskatblüte hinzu und läßt das Huhn zugedeckt langsam kochen; oft sind die Hühner so fett, daß Butter überflüssig ist. Unterdes kocht man 100 g Perlgraupen mit Hühnerbrühe, welche nach und nach hinzugefügt wird, recht weich und zuletzt so schlank, daß man zum Essen des Gerichts einen Eßlöffel der Gabel vorziehen möchte. Das weichgekochte Huhn wird dann ganz oder zierlich zerschnitten in die Mitte einer runden Schüssel gelegt und die Perlgraupen ringsum angerichtet. Es kann braune Butter darüber gegeben werden, doch ist es nicht notwendig.

256. Geflügelröhrchen. Man bäckt nach K. Nr. 12 ganz dünne Eierkuchen, die man in drei Finger breite Streifen schneidet. Vorher hat man Reste von Hühnerfleisch und gekochtem Schinken feinwürfelig geschnitten und in einer Bechamelsauce (Abschnitt R.) im Wasserbade erhitzt. Auf jeden Eierkuchenstreifen legt man einen halben Eßlöffel

von der Masse, rollt die Streifen zusammen, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz aus.

257. Huhn in Reis. (Westfälisches Rezept.) Das vorgerichtete Huhn wird in Wasser und Salz abgeschäumt und mit verschiedenem Wurzelwerk gar gekocht. Wenn das Huhn reichlich halbgar ist, brüht man Reis dreimal ab und läßt ihn in Hühnerbrühe, die man von dem Huhn abfüllt, ausquellen, ohne daß die Körner zerfallen dürfen. Das weiche Huhn wird dann zerlegt, in der Mitte einer runden Schüssel angerichtet und der Reis kranzförmig herumgarniert. Zu dem Huhn wird eine Kapernsauce nach Abschnitt R. Nr. 14 gereicht, zu deren Bereitung man von der übrigen Hühnerbrühe nimmt.

258. Huhn mit Tomaten. Zwei junge Hühner werden roh zerlegt, das Gerippe der Tiere wird zerschlagen und nebst den Keulen und Flügelstücken in 4 Löffel feinstem Öl gelb gebraten. Ist dies erreicht, gibt man drei gewiegte Zwiebeln und einen Strauß reingewaschene Petersilie sowie Salz, Pfeffer und die Bruststücke hinein, fügt dann 10 zerschnittene Tomaten bei und $^1/_8$ *l* kräftige Bouillon, und schmort alles weich. Dann schichtet man die Hühnerstücke erhaben in einem Reisrande auf, streicht die Sauce durch ein Sieb, verdickt sie, wenn es nötig ist, und streicht sie über die Hühner.

259. Huhn im irdenen Topf. (Französisches Rezept.). Man braucht dazu die neuerdings in den Handel gebrachten feuerfesten irdenen Geschirre. In einen solchen mittelgroßen Kochtopf dünstet man in Butter 125 g in Würfel geschnittenen Bauchspeck, 12 zerteilte kleine Zwiebeln sowie 125 g scheibig zerschnittene Champignons durch. Man zerlegt ein junges Huhn roh in seine einzelnen Teile, salzt es, gibt es zu den in Butter angebratenen Zutaten und bräunt es leicht an. Man gibt eine Tasse gute Fleischbrühe über das Gericht und schließt den Topf dicht. Das Huhn wird je nach Größe und Alter 40 bis 50 Minuten gedämpft, es wird in dem irdenen Kochtopf zur Tafel gebracht.

260. Huhn mit schwarz-weißer Sauce. Man gebraucht ein schönes, fleischiges, aber noch junges Huhn zu dieser Speise. Das Huhn wird roh in Stücke zerlegt, gesalzen und in Butter angebraten. Man zerschneidet dann 300 g frische Champignons, dünstet sie in wenig Fleischbrühe und in ihrem eigenen Saft gar, gießt den größten Teil der Champignonbrühe zu den Hühnerstücken und gibt dann so viel helle Mehlschwitze daran, bis man eine gebundene Sauce erhält, in

welcher das Huhn gar gedünstet wird. Zuletzt gibt man die inzwischen feingehackten Champignons und soviel gewiegte Trüffeln hinzu, daß die Sauce schwarz-weiß aussieht. Die Hühnerstücke werden angerichtet, mit der schwarz-weißen Sauce übergossen und mit einem Rand von Kartoffelbrei umgeben, der mit gehackten Trüffeln bestreut wird.

261. Junge Tauben zu braten. Am besten sind Nesttauben. Sie müssen ein bis zwei Tage vor dem Gebrauch getötet, gerupft und ausgenommen sein, dürfen aber nicht gepflückt an die Luft gelegt werden. Nachdem sie nach Belieben mit der Farce Q. III. Nr. 67 gefüllt sind, stellt man sie in einem passenden Bunzlauertöpfchen mit fest schließendem Deckel und in reichlich Butter und einigen Körnchen Salz (sie können leicht versalzen werden) auf ein mäßiges Feuer, wo sie fortwährend langsam braten müssen, bis sie recht weich geworden sind. Tauben dürfen nur gelb gebraten und die Sauce nicht im mindesten dunkel sein. Besonders ist die größte Sorgfalt beim Braten notwendig, wenn sie für Kranke bestimmt sind. Beim Anbraten können nach Geschmack einige frische Wacholderbeeren zerschnitten, nicht zerstoßen, in die Butter gelegt, auch beim Braten ein Löffelchen süße Sahne hinzugefügt werden, doch ist beides Geschmacksache, die Hauptsache ist, besonders für Kranke, eine weiche und helle Zubereitung.

262. Tauben auf Holsteiner Art. Nachdem man die Tauben wie bekannt vorbereitet, füllt man sie mit einer Kalbfleischfarce Q. III. Nr. 64, dressiert sie und umbindet sie mit Speckscheiben. Dann brät man sie in gelbgemachter Butter, bis sie ringsherum goldgelb sind, gießt die Butter ab und überfüllt die Tauben mit starker Fleischbrühe, daß sie knapp damit bedeckt sind. Hierauf gibt man reichlich kleine Champignons, ein halbes Dutzend kleine Zwiebeln, sehr wenig Salz und Pfeffer, sowie ein Glas Rotwein hinzu und dämpft die Tauben hierin etwa 1/2 Stunde. Dann verdickt man die Sauce mit Reisstärke, würzt sie noch mit einem Löffel Liebesapfelbrei und 5 Tropfen Maggiwürze, übergießt die angerichteten Tauben mit der Sauce und umgibt das Gericht mit einem Rande von Bouillonreis.

263. Junge Tauben mit Spargelspitzen. Man bereitet die Tauben vor, brüht sie in siedendem Salzwasser eine Minute, kühlt sie in frischem Wasser und salzt sie. Dann brät man sie mit Butter überall gelb, fügt nun eine Zwiebel, eine Rübe, Petersilie und, nachdem man Mehl über die Tauben gestäubt, auch eine Tasse Fleischbrühe an und schmort die Täubchen weich. Dann stellt man sie heiß, gibt ihre Sauce durch ein Sieb, verdickt sie, wenn es nötig ist, mit etwas geriebener

Semmel, zieht sie dann mit 4 Eigelb ab, fügt etwas Zitronensaft und wenig Pfeffer und feinen Zucker an, und mischt mit dieser Sauce inzwischen in Salzwasser weich gekochte Spargelköpfe. Man schichtet dies Gemüse in die Mitte einer tiefen Schüssel, und legt die in Hälften geteilten Täubchen darüber.

Einfacher kann man das Gericht bereiten, wenn man die jungen Tauben anbrät, mit Fleischbrühe überfüllt schmort und indes in halbfingerlange Stücke geschnittenen Spargel für sich gar kocht. Aus heller Mehlschwitze, Taubenbrühe und Spargelwasser wird eine sämige Sauce bereitet, die man mit reichlich gehackter Petersilie würzt. Die Tauben werden halbiert und mit der Sauce, in welcher man die Spargel erhitzt, überfüllt.

264. **Holztauben und Ringeltauben** werden gebraten wie Feldtauben, wenn sie jung sind. Alte wilde Tauben schmort man, damit sie weich werden, oder benutzt sie zu Ragout.

265. **Ente zu braten.** Die Ente kann nach Belieben gefüllt oder ungefüllt gebraten werden. Zur Füllung nimmt man entweder in 4 Teile geschnittene Äpfel nebst Korinthen, oder, was vorzuziehen ist, man hackt Herz, Lunge, Leber und den abgezogenen Magen fein und gibt $^1/_2$ Eidick weichgerührte Butter, 2 Eier, 170 g in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatnuß und Salz hinzu. Auch kann man nach englischem Gebrauch die Höhlung mit einer Mischung von in Butter weichgeschmorten Zwiebeln, Semmelkrumen, Salbei und etwas Salz, oder die Ente mit denselben Farcen wie Puter füllen.

In Sachsen steckt man der Ente nur ein Zweiglein Beifuß in den Leib, während ich in Bayern eine Füllung von Kartoffeln und Bratwürstchen fand, die sehr gut schmeckte. Zu ihr schält man Kartoffeln, schneidet sie in Würfel, brät einige Saucissen und teilt diese in Scheiben. Die Kartoffelwürfel werden mit geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter öfterem Schwenken weich gedämpft und mit den Saucissenscheiben vermischt in die Ente gefüllt.

Die Ente wird mit etwas Salz eingerieben, wenn sie mager ist, mit reichlich Butter und wenig Wasser, wenn sie fett ist, nur mit kochend Wasser allein, aufs Feuer gebracht und je nach dem Alter 2—2$^1/_2$ Stunden langsam gebraten, wobei, wenn's nötig ist, zuweilen ein kleiner Guß kochendes Wasser seitwärts hinzugefügt wird. Das Begießen darf nicht versäumt werden. Ist die Ente weich und gelblich gebraten, so wird die Sauce gemacht wie es beim Puter bemerkt worden.

266. Ente mit Zwiebeln zu dämpfen. Man schäumt die Ente in Wasser und Salz ab, gibt einen halben Suppenteller voll geschnittene Zwiebeln, etwas Weißbrot und Nelken, auch Dragon, wenn man ihn gerade hat, hinzu und kocht sie darin ganz weich. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gerührt, mit Zitronenscheiben durchgekocht und über der Ente angerichtet.

267. Ente mit Rotwein. Die Ente wird mit Butter und einigen geschnittenen Zwiebeln gelb, aber nicht zu braun gemacht, damit die Butter ihren guten Geschmack behält; dann gibt man kochendes Wasser, etwas Zitronenschale, Nelken, Pfeffer und Salz hinzu, später geschwitztes Mehl, etwas braune Kraftbrühe und beim Anrichten ein großes Glas Rotwein nebst einigen Zitronenscheiben. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein. Darin gekochte Trüffeln verfeinern die Schüssel.

268. Ente auf französische Art. Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, verrührt sie mit in Wasser geweichtem und fest ausgedrücktem Weißbrot, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, brät die Ente darin von allen Seiten gelb, gibt eine Handvoll Petersilie, 3 bis 4 ganze Zwiebeln, einige Schwarzwurzeln und, wenn diese nicht mehr vorhanden, gelbe Wurzeln daran, läßt die Ente, nachdem man $^1/_2$ *l* Wasser oder schwache Bouillon hinzugießt, gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl und ein wenig Essig, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

269. Ente mit Klößen. Die Ente wird in einen passenden Topf auf einige Speckscheiben gelegt und folgendes hinzugefügt: Pfefferkörner, Nägelchen, Muskatnuß, 2—3 Lorbeerblätter und einige Zwiebeln. Dann deckt man den Topf fest zu und läßt die Ente auf mäßigem Feuer dämpfen, wobei sie einmal auf die andere Seite gelegt wird. Nach Verlauf von einer halben Stunde fügt man kleingeschnittene Zitronenschale und so viel Fleischbrühe hinzu, daß die Ente darin weich kochen kann. Unterdes macht man ein Drittel der Farce Q. III. Nr. 64, fügt noch etwas Nelkenpfeffer, Leber, Herz und Magen der Ente, fein gehackt, hinzu, und rollt Klößchen davon auf. Darauf wird die Sauce mit in Butter gelb gemachtem Mehl sämig gemacht, einige Zitronenscheiben und etwas Wein hinzugegeben und die Ente noch ein wenig darin geschmort. Während dieser Zeit kocht man die Klößchen in Bouillon oder gesalzenem Wasser, garniert damit die angerichtete Ente und gibt

die dickliche, durch ein feines Sieb gerührte Sauce, welcher dann noch weichgekochte Morcheln hinzugefügt werden, darüber hin.

270. **Gedämpfte Ente in brauner Sauce.** Man nimmt zu einer ausgewachsenen jungen Ente 1/2 *l* Wasser, ein Eidick Butter, 6 Schalotten, das nötige Salz und läßt sie, fest zugedeckt, langsam weich schmoren, damit die Sauce nicht zu stark einkoche. Nachdem die Ente gar geworden, rührt man einen Eßlöffel voll in Butter gebräuntes Mehl, 1/2—1 Glas Wein, 4—6 Stück gestoßene Nelken und etwas Zucker hinzu und läßt die Ente noch eine Weile darin schmoren. Zuletzt setzt man 6 Tropfen Maggiwürze der Sauce zu.

271. **Ente mit Rübchen.** Zu diesem Gericht werden die Enten nach Nr. 266 langsam gar gedämpft. Indessen schält man weiße Rübchen, schneidet sie in gleichmäßige Stückchen (in der feinen Küche hat man Ausbohrer, mit denen man sie in Form kleiner Karotten oder auch Oliven ausbohrt), brüht die Rübchen in kochendem Wasser und dünstet sie, nachdem man sie in kaltem Wasser abkühlte, in Butter mit etwas Fleischbrühe, Salz und etwas Zucker weich, doch dürfen sie nicht zerfallen. Die Enten werden heiß gestellt, ihre Sauce entfettet, mit Buttermehl verdickt, mit einer Tasse sehr dicker süßer Sahne vermischt und ein Teil der Sauce zu den Rübchen getan. Dann zerschneidet man die Enten, läßt sie in der fertigen Sauce heiß werden, richtet sie zierlich an, umgibt sie mit den Rübchen und reicht gebratene Kartoffeln dazu.

272. **Ente in Gallert.** Die Anweisung ist im Abschnitt M. zu finden.

273. **Wilde Enten** werden vorgerichtet wie zahme Enten, am besten mit Speckscheiben umwickelt, ungefüllt mit Butter und Speck in der Pfanne nach Belieben mit späterem Hinzutun von dicker Sahne, saftig und zart gebraten.

Zum Braten junger wilder Enten gehört 1 Stunde.

274. **Wilde Ente auf andere Art.** Auch kann man die vorgerichtete Ente braten, indem man sie mit feingemachtem Salz und Pfeffer einreibt, mit Speckscheiben umwickelt, mit Butter unter fleißigem Begießen 1 Stunde im Bratofen brät oder mit reichlich Butter und feinem Nierenfett aufs Feuer bringt, 2 Lorbeerblätter, 2 Zitronenscheiben, 8 Wacholderbeeren hinzugibt und den Topf fest zudeckt. Nachdem die Ente auf beiden Seiten gelblich geworden, wird sie mit

sehr wenig kochendem Wasser übergossen und langsam zart und gelb gebraten. Etwas dicke Sahne ist bei der Zubereitung zu empfehlen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen gerührt, mit etwas Fleischextrakt und einem Glas Rotwein durchgekocht und angerichtet.

Bei Zubereitung einer alten wilden Ente richte man sich nach Hasenpfeffer, nehme dazu reichlich Zwiebeln, aber keinen Zucker.

275. Gänsebraten. Hat man die Gans nach D. Nr. 233 c zum Braten vorgerichtet, so füllt man den Leib mit in 4 Teile geschnittenen Äpfeln, welche man auch mit Rosinen oder Korinthen, sowie mit kleinen gerösteten Brotwürfeln vermischen kann. Auch wird sie in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz gefüllt und in Sachsen zu den zerschnittenen Äpfeln ein Sträußchen Beifuß genommen; dann näht man die Öffnung zu, legt die Gans in die Bratpfanne, salzt sie, gibt wenig (etwa $^1/_2$ *l*) Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, beinahe weich werden und dann erst unter fleißigem Begießen offen braten, wobei von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen wird. Um die Gans recht kroß zu braten, schreckt man sie eine halbe Stunde vor dem Garsein mit einigen Löffeln kaltem Wasser ab, die man rasch über die Haut der Gans spritzt. Die Gans sowie die Sauce müssen eine hellbraune Farbe erhalten. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus und macht die Sauce wie beim Puter fertig.

Die ganz junge Gans wird ohne Wasser, wenn nötig mit viel Butter, da die sogenannten Stoppelgänse noch sehr wenig Fett haben, gebraten. Gänse von kleiner Art werden, wenn sie jung sind, in einer Stunde gar, die großen norddeutschen bedürfen 2—3 Stunden.

In der feinen Küche wird die Gans auf folgende wirklich delikate Weise gefüllt. Man wiegt die Gänseleber mit $^1/_4$ kg Kalbsleber, ebensoviel Kalbs- und Schweinefleisch fein, streicht die Masse durch ein Sieb, fügt $^4/_{10}$ kg geschabten Luftspeck, wenig Thymian, Salz, Pfeffer, 2 Eigelb und geweichtes ausgedrücktes Mundbrot hinzu und verrührt dies zu gleichmäßiger Farce.

276. Gans in Gallert. Die Vorschrift befindet sich im Abschnitt M.

277. Gebratene Gänseleber. Man legt die Gänseleber einige Stunden in verdünnte Milch, trocknet sie dann ab, schneidet sie in Scheiben, oder läßt sie ganz, wenn sie sehr klein ist, salzt sie, wendet sie in Ei und Reibbrot und brät sie in Butter, die Scheiben in 4, die ganze Leber in 12 Minuten etwa, gar. Man richtet sie mit einem Kranz weichgedämpfter Apfelscheiben an oder überfüllt sie mit Trüffel- oder Madeirasauce, doch wendet man in letzterem Fall die Leber nicht in Ei und Semmel.

Einfach, aber außerordentlich schmackhaft ist es, die Gänseleberscheiben mit dicken Speckscheiben zusammen zu braten und damit ohne weiteres mit Salzkartoffeln anzurichten.

Aus einer kleinen Gänseleber stellt man sogenannte „lose Gänseleberwurst“ her, die eine treffliche Beigabe zu Kartoffeln in der Schale gibt. Die Leber wird mit 250 g fettem Schweinebauch weich gekocht, gehackt und mit zwei feingeschnittenen, in Fett gar gebratenen Zwiebeln vermischt. Man rührt etwas von der Brühe, etwas Semmelkrumen, Salz und Pfeffer darunter und erhitzt die Masse, bevor man sie aufträgt.

278. Gänseschwarz auf westfälische Art. Man nimmt hierzu das, was nicht zum Gänsebraten gehört, nämlich: Hals, Flügel, Leber, Herz, Magen und auch wohl die Beine; letztere werden in heißes Wasser gelegt und abgezogen. Der Hals wird in einige Stücke gehauen, das übrige ebenfalls geteilt. Soll das Fleisch mehrere Tage aufbewahrt werden, so gieße man etwas Essig darauf. Beim Gebrauch wird es mit nicht zu viel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, mit einigen Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken (auch nach Belieben mit zwei Handvoll abgebrühten Pflaumen) gar gekocht. Dann macht man Mehl in Butter braun, achtet aber darauf, daß es nicht brenzlig werde, und gibt es, mit der Brühe angerührt, dazu, desgleichen Essig, ein Stück Zucker oder so viel gutes Birn- oder Apfelkraut, daß die Sauce einen süß-säuerlichen Geschmack erhält. In einigen Gegenden ist es üblich, anstatt des gebräunten Mehls die Sauce mit geriebenem Honigkuchen zu binden. Hat man Gänseblut, so wird dies eben durchgekocht, wodurch das Gänseschwarz sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber darf man vorher nur wenig Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce sehr verdickt. Übrigens muß dieselbe dicklich, auch reichlich sein und einen kräftigen Geschmack von Gewürz und Essig haben.

Es werden Kartoffeln dazu gegessen.

Ebenso kann man, wenn das Gänsefleisch nicht reicht, ein Stückchen zerschnittenes fettes Schweinefleisch zu Hilfe nehmen, geschälte geschnittene Birnen mit kochen, und wo das Blut zum Dicklichmachen der Sauce nicht genügt, Buttermehl dazu nehmen. Außerdem legt man gern auf mecklenburgische Art vorher in Salzwasser gar gekochte Semmelklößchen in das Gänseklein.

Anmerkung. Das Blut wird beim Schlachten der Gans aufgefangen, mit Essig gerührt und kann um Martini 3, späterhin bei größerer Kälte bis zu 8 Tage, offen stehend, an einem kalten Orte aufbewahrt werden; ohne Essig aber würde es bald verderben.

279. Gänseklein oder Gänseschwarz auf Stettiner Art. Das Fleisch wird, wie es im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, in Wasser und Salz aufs Feuer gebracht und in nicht zu langer Brühe gar gekocht. Dann macht man Butter gelb, schwitzt darin einige feingehackte Zwiebeln, läßt auch Mehl darin gelblich werden und gibt dies, mit Brühe feingerührt, zum Fleisch, würzt es scharf mit Pfeffer und Thymian und läßt es noch einige Minuten in der recht runden, kräftigen Sauce kochen.

In Norddeutschland nimmt man gern Äpfel und Korinthen zu einem ohne Blut bereiteten Gänseklein; in Brandenburg werden kleingeschnittene Rübchen und Kartoffeln mit dem Gänseklein gekocht; in Pommern werden in der Brühe des Gänseklein Kohlrabi-, Sellerie-, Möhren- und Petersilienwurzeln mitgekocht, auch zuletzt das Klein noch mit Petersilie gewürzt, und in Rußland liebt man gar eine Vermischung des Gänsesauers mit gedünsteten trockenen Früchten verschiedenster Art, wie Birnen, Äpfel, Pflaumen, Kirschen und Hagebutten. Zu allen diesen Bereitungsweisen braucht man kein Blut, im Gegensatz zum Gänseschwarz könnte man diese Gerichte Gänseweiß auf verschiedene Art nennen.

280. Klosterspeise von Gänseresten. (Originalrezept.) Man kocht 2—3 Schweinsnieren in Fleischbrühe weich, dünstet Morcheln in Rotwein gar und kocht 4 frische Eier hart. Alle diese Sachen werden nebst Gänsebratenresten sehr fein geschnitten und aus der Gänsebratensauce mit Buttermehl, mehreren gekochten geriebenen Kastanien, einem Glas Rotwein, Salz und Pfeffer eine dicke Sauce gemacht, in der man die Reste erhitzt. Sie dürfen nicht kochen und werden mit einem Rand von Kartoffelbrei angerichtet und mit Aziagurken zu Tisch gegeben.

281. Gefüllter Gänsehals. (Originalrezept.) Man nimmt zu diesem trefflichen Abendaufschnitt die dicke Fetthaut des Halses, die sonst nicht gut verwendet wird, reibt sie innen und außen sehr sauber ab und füllt sie zu zwei Drittel voll entweder mit Leberfarce Q. III. Nr. 62 oder mit einem Füllsel aus gewiegter Leber, Magen, Herz, Morcheln, Luftspeck, Schweinefleisch, wenig Majoran, Eiern und Reibbrot. Man näht den Hals oben und unten zu, brät ihn in Gänsefett gar und bräunlich, preßt ihn zwischen 2 Brettchen und schneidet ihn beim Auftischen in Scheiben. Statt den Hals in Fett zu braten, kann man ihn in mit Weißwein versetzter Fleischbrühe auch kochen.

282. Braunes und weißes Gänse-Ragout. Dazu wird die ganze Gans in Stückchen gehauen, samt Herz, Magen und Leber in Wasser und Salz, mit einigen Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, 1/2 in Scheiben geschnittenen Zitrone — die Kerne und die weiße Schale ent-

fernt — und mit einer Prise feingestoßenem Pfeffer weich gekocht. Soll das Ragout braun sein, so fügt man etwas gestoßene Nelken, in Butter braun gemachtes Mehl, Essig und einen halben Löffel Birnkraut oder ein Stückchen Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das Gänseblut. Soll es ein weißes Ragout sein, so bleibt Essig, Gänseblut und das Süße weg und kommt dann gelb geschwitztes Mehl nebst einigen Zitronenscheiben und gestoßener Muskatblüte hinzu; auch wird die Sauce mit einem Eidotter abgerührt.

283. Wilde Gans. Zäher noch als eine alte zahme ist eine alte wilde Gans. Daher nimmt man die Gans nur, wenn sie jung ist, zum Braten. Andernfalls wird sie nach der Vorrichtungsregel D. Nr. 233 c in kleine Stücke zerteilt, mit kochendem Essig, Lorbeerblättern und Nelken übergossen und 8 Tage gebeizt, während täglich die Stücke umgelegt werden. Die Zubereitung ist wie bei Hasenpfeffer, doch läßt man den Zucker weg.

Zum Braten wird die Gans mit feingemachtem Salz in- und auswendig eingerieben, so auch mit Pfeffer und Muskatnelken, und wie zahme Gans, doch ungefüllt, mit Butter und feinem Nierenfett weich und gelb gebraten. Eine in der letzten halben Stunde hinzugefügte halbe Tasse Sahne gibt eine angenehme Sauce.

284. Fasan zu braten. Der Fasan muß vor dem Gebrauch 3—5 Tage in den Federn hängen, da sich erst durch genügend langes Abhängen das dem Fasan eigenartige Aroma entwickelt. Doch verfalle man nicht in den Fehler des zu langen Hängenlassens, das Aroma ist dann verschwunden, und der wirklichen Feinschmeckern verleidete „Haut gout“ tritt an die Stelle.

Nach den Anforderungen der feinen Küche wurden früher Flügel, Kopf und Schwanz ungerupft abgeschnitten und beim Anrichten des Fasans wieder richtig angelegt, doch kommt die Sitte jetzt mehr und mehr ab. Darauf wird der Fasan gerupft, über brennendem Spiritus abgesengt und behandelt wie es beim Geflügel geschieht, ausgeweidet, mit einem Tuch trocken ausgerieben, mit feinem Salz bestäubt und die Brust mit einer Speckscheibe umbunden. So wird der Fasan 1—1½ Stunde in reichlicher Butter recht saftig, zart und dunkelgelb gebraten, dann zierlich angerichtet, wobei der Kopf des Fasans, was ich allerdings keineswegs schön finde, angelegt und an der abgeschnittenen Seite mit einer ausgezackten Papiermanschette verklebt wird, welche die Schnittstelle verdecken soll.

Den etwas entfetteten und mit wenig feinem Mehl geschwitzten Bratensatz rührt man mit kalter Bouillon zusammen, läßt die Sauce

sämig kochen und gibt sie in einer Sauciere zu dem Fasan. Das passendste Kompott zu diesem ist das von Pfirsich oder Aprikosen; als Beigabe ist Brunnenkresse zu empfehlen; es ist sogar fast überall üblich, den Fasan auf einer Unterlage von Brunnenkresse anzurichten.

285. Fasan mit Sauerkraut. Man nimmt hierzu ältere Tiere, die sich nicht gut zum Braten eignen, bereitet sie wie zum Braten vor, überbindet sie mit Speckplatten und brät sie in Butter halbweich. Inzwischen tut man so viel Sauerkraut, als man nötig hat (für 2 Fasanen 600 g), mit einer Tasse in Butter gelb gerösteter Zwiebeln, zwei Tassen kräftiger Fleischbrühe und 1/2 Flasche Weißwein in eine irdene Kasserolle, dünstet es langsam und fügt nun die beiden Fasanen hinzu, um beides zusammen gar zu dämpfen. Die Fasanen werden alsdann in Stücke zerlegt, das Sauerkraut mit einigen Löffeln dicker brauner Kraftbrühe verkocht und beides zierlich angerichtet.

286. Fasan mit Röhrennudeln. Vortreffliche Restverwendung. Sämtliches Fleisch, das noch am Fasanen sitzt, wird abgeschnitten, von der Haut befreit und in kleine Stückchen geschnitten. Dann zerhackt man das Gerippe sehr fein, kocht es mit 1/2 *l* Wasser langsam eine Stunde aus und seiht die Brühe durch ein Sieb. Man verdickt letztere mit einem braunen Buttermehl, würzt sie mit 10 g Fleischextrakt, 1/2 Teelöffel Champignonsoja, einem Glas Sherry, Pfeffer und Salz. Man erhitzt das Fleisch, welches nicht kochen darf, in dieser dicken Sauce, kocht inzwischen etwa 200 g zerbrochene Röhrennudeln in Salzwasser gar, vermischt die weichen Röhrennudeln mit Butter, etwas Bouillon und geriebenem Parmesankäse und richtet das Gericht sofort an, indem man das Fleisch mit der Sauce in der Mitte einer Schüssel füllt und die Röhrennudeln kranzförmig ringsherum ordnet.

287. Bekassinen, Reb-, Birk-, Hasel- und Feldhuhn zu braten. Gleich anderem Geflügel werden die angegebenen Vögel zum Braten zugerichtet und mit feinem Salz bestäubt. Dann wird die Brust mit einer dünnen Speckscheibe umbunden und am Spieß, in dem Bratofen oder in einem Bunzlauer Topf auf nicht starkem Feuer in reichlich Butter und wenig Wasser, fest zugedeckt, recht aufmerksam etwa 1/2 bis 1 Stunde gebraten, während man sie fleißig begießt und in der letzteren Zeit zuweilen einen Eßlöffel süße oder saure Sahne hinzufügt. Nach dem Anrichten wird der Ansatz mit etwas kaltem Wasser losgerührt, 1 Teelöffel Maismehl und etwas Liebigs Fleischextrakt hinzugefügt, so daß die Sauce sich etwas bindet, und mit dem vielleicht fehlenden Salz aufgekocht.

Ganz vortrefflich munden zu Feldhühnern folgende Brotschnittchen, mit denen man sie beim Anrichten belegt. Man wiegt die Herzen und Lebern der Feldhühner fein, vermischt sie mit einigen zerstoßenen Wacholderbeeren und dämpft dies kurz vor dem Garsein der Feldhühner einige Minuten in Butter. Dann röstet man zierlich zurecht geschnittene Brotscheiben, bestreicht sie mit dem Hacksel und umkränzt die Feldhühner damit. Die Brotschnitten müssen in dem Augenblick fertig sein, in dem man die Hühner anrichtet.

Einfacher kann man die Farce auf den Brotschnitten auch fehlen lassen und die Rebhühner nur auf in Butter gerösteten Brotschnitten anrichten.

Außerordentlich wohlschmeckend sind gefüllte Rebhühner. Man nimmt zum Füllen eine gute Semmelfarce, unter die man einige gewiegte Trüffeln mischt. Die so gefüllten Feldhühner werden wie die „Rebhühner auf sächsische Art“ mit Speckscheiben und Weinblättern umhüllt vor dem Braten.

288. Bekassinen in Blechbüchsen einzumachen. Man verfährt hierbei gerade so wie bei Schnepfen (s. Nr. 294).

289. Reb-, Birk- und Haselhuhn in Büchsen einzumachen. Man verfährt hiermit ebenso wie bei der Schnepfe, nur weidet man dieselben vor dem Einlegen vorsichtig aus, trocknet sie mit einem reinen Tuche aus und dressiert sie so, wie es bei frischen Feldhühnern geschieht, ehe sie gebraten werden.

290. Rebhühner auf sächsische Art. Nachdem die Rebhühner vorgerichtet sind, wird die Brust fein gespickt, wenig Salz darüber gestreut, eine Scheibe Speck darauf gelegt und jedes Huhn mit 2 Weintraubenblättern zugebunden. Danach legt man die Rebhühner in kochende Butter und läßt sie zugedeckt nicht zu stark braten, indem man nach und nach etwas Wasser hinzugießt. Nach Verlauf von 1/2 Stunde gibt man löffelweise saure Sahne und Semmelkrumen darüber, sowie auch zuletzt etwas gelbbraun gemachte Butter.

Speck und Weinblätter, welche sich beim Braten ablösen, richtet man allein an und gibt sie als eine besondere Delikatesse mit den Rebhühnern zur Tafel.

291. Kalte Feldhühner mit Sauce. (Abendschüssel, Restverwendung übrig gebliebener Tierchen.) Man schneidet die kalten Hühner in vier Teile, legt sie zierlich auf eine passende Schüssel und gibt folgende Sauce darüber hin: 3—4 Eßlöffel feines Salatöl, 2—3

Eßlöffel weißes Gelee von Kalbsfüßen, 2 Eßlöffel feiner Essig, sehr fein gehackte Schalotten und wenig Dragon, etwas Pfeffer und Salz wird so lange gerührt, bis es sich verbindet und zu dicker Sauce geworden ist.

292. Feinschmeckergericht aus alten Rebhühnern. Von drei alten Rebhühnern löst man das Brustfleisch und legt es zurück. Alles übrige wird so fein wie möglich zerhackt und mit zwei zerschnittenen Tomaten und etwas leichter Fleischbrühe ins Kochen gebracht. Man legt das abgelöste Brustfleisch hinein, salzt die Brühe und kocht alles langsam drei Stunden. Die Brust wird herausgenommen und die Brühe durchgeseiht und mit etwas glatt gerührtem Maismehl gebunden. Man gibt etwas Fleischextrakt daran, zieht die Sauce mit drei Eigelb und einigen Löffeln saurer Sahne ab und richtet sie über dem Brustfleisch an.

293. Schnepfe zu braten. Ist die Schnepfe nach Nr. 233 f zum Braten vorgerichtet, so wird die Brust mit feinen Speckscheiben umbunden und der Kopf so gebogen, daß der Schnabel in die Höhe gerichtet ist. Darauf bringt man die Schnepfe mit Butter aufs Feuer und läßt sie zugedeckt langsam 20—30 Minuten braten. Zugleich röstet man dünn geteilte Schnittchen Weißbrot und legt sie unter die Schnepfe, damit das Inwendige während des Bratens darauf falle. Dies sogenannte Schnepfenbrot wird auf einer heißen Schüssel angerichtet und die Schnepfe darauf gelegt.

Auch kann man vor dem Braten das Eingeweide herausnehmen, den Magen entfernen und ersteres mit etwas Speck, einer Schalotte (Feinschmecker verwerfen die Zutat von Zwiebel, bezw. Schalotte), wenig kleingeschnittener Zitronenschale, etwas in kaltem Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, Salz und Pfeffer fein hacken, mit wenig geschlagenem Ei mischen und auf die Schnittchen streichen, welche am besten in Schmalz recht saftig und kroß gebacken werden. Beim Anrichten legt man die Schnittchen rings um die Schüssel, begießt sie mit der Sauce und legt die Stücke einer in acht Teile geschnittenen Zitrone dazwischen.

294. Schnepfen in Büchsen einzumachen. Die Schnepfen werden gerupft, abgesengt und mit einem sauberen Tuche trocken abgerieben, ja nicht gewaschen. Man entfernt den Magen mittels einer Dressier- oder Packnadel. Die beiden hinteren Schenkel werden zurückgebogen und mit dem Schnabel der Schnepfe durchstochen. So legt man sie in Blechbüchsen und übergießt sie mit geklärter Butter, bis sie ganz damit bedeckt sind. Darauf werden die Büchsen zugelötet und

$1^1/_2$ Stunde in Wasser, womit sie ganz bedeckt sein und bleiben müssen, fortwährend gekocht. Man läßt sie dann im Wasser erkalten und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Beim Gebrauch öffnet man die Büchse und setzt sie in heißes Wasser, damit die Butter flüssig wird. Man nimmt jetzt aus der Schnepfe die Eingeweide, entfernt, wenn es nicht schon beim Einlegen geschehen, den Magen, und macht Brötchen von dem Eingeweide nach Nr. 293. Beim Braten werden die Schnepfen dann ganz wie frische behandelt und, mit den Schnepfenbrötchen garniert, heiß zur Tafel gegeben.

Man kann die so eingemachten Schnepfen auch zu Salmi, Ragout und Pasteten verwenden.

295. **Kramtsvögel** werden nach Nr. 233 vorgerichtet, nicht ausgenommen, den Magen läßt man beim Essen zurück. Man setzt sie mit reichlich Butter (zu 12 Stück kann man 200 g rechnen), am besten in einem irdenen Gefäß, dicht nebeneinander gelegt, aufs Feuer, streut etwas Salz und geriebenes Weißbrot darüber und brät sie bei einmaligem Umwenden unter fleißigem Begießen mit dem Fett in einer Stunde gar. Wünscht man sie recht weich zu haben, so werden die kleinen Vögel nach dem Braunbraten mit etwas Fleischbrühe oder saurer Sahne in bedeckter Pfanne geschmort. Weil sie nicht ausgenommen werden, bedürfen sie verhältnismäßig viel Zeit zum Garwerden, und man tut wohl, vor dem Anrichten einen Vogel durchzuschneiden; er darf inwendig nicht mehr rot sein. Da die Kramtsvögel sich häufig von Wacholderbeeren nähren und man gewöhnlich Beeren im Magen findet, so ist eine Beigabe von Wachholderbeeren beim Braten meist nicht nötig. Wenn indes ein stärkerer Wacholdergeschmack gewünscht wird, so gibt man einige gröblich gestoßene Wacholderbeeren, welche möglichst frisch sein müssen, in die Bratbutter.

296. **Kramtsvögel in Büchsen einzumachen.** Man verfährt hierbei gerade so wie bei der Schnepfe, läßt die Büchsen aber nur 1 Stunde kochen (s. Nr. 294).

297. **Lerchen und andere kleine Vögel** werden in einem irdenen Geschirr mit wenig Salz, Butter, Semmelkrumen und frischen Wacholderbeeren unter öfterem Begießen, fest zugedeckt, langsam weich gebraten. Übrigens ist es eine Unbill, so herrliche Singvögel zu verspeisen.

298. **Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, Kramtsvögeln und wilden Enten.** Man legt einige Scheiben rohen Schinken in

einen Topf, das Wildgeflügel darauf, gibt dazu wenig Salz, einige gelbe Wurzeln, einige zerschnittene Schalotten oder Zwiebeln und Butter, und brät das Geflügel, fest zugedeckt, gelb, gießt gute Fleischbrühe hinzu und läßt es vollends weich werden. Dann zerlegt man das Wildgeflügel mit einem scharfen Messer in kleine, zierliche Stückchen, stößt, was nicht zerlegt werden kann, nebst Leber und dem Schinken im Mörser, kocht es mit der Brühe, in welcher die Vögel gekocht sind, aus, gießt auf dem Siebe noch etwas Fleischbrühe darüber, rührt aber nicht, damit die feinen Knochensplitter zurückbleiben. Sind die Knochen nicht mit gestoßen, so rührt man das Fleisch scharf mit durch. Zu dieser Sauce gibt man noch etwas gehackte Schalotten, eine Messerspitze Pfeffer und 8 Tropfen Maggiwürze und kocht sie mit dem Fleisch eben durch.

Die Sauce zu Salmi muß eigentlich nur von durchgerührtem Fleisch sämig gemacht werden; doch kann man auch auf andere Weise etwas nachhelfen durch eine braune Mehlschwitze und gallerthaltige Fleischbrühe, auch durch das Mitkochen einer gelbgerösteten, dann gestoßenen Semmelscheibe. Will man das Salmi besonders verfeinern, so vermischt man die Sauce mit etwas Madeira oder gutem Rotwein und tut schließlich Trüffeln, Champignons oder Morcheln hinein.

299. **Salmi von Kramtsvögeln,** der Weidmannsküche von L. v. P. entnommen. Man pflegt auf die Person drei Vögel zu rechnen, die man in Butter mit Wacholderbeeren und etwas Rotwein recht saftig brät, worauf man sogleich die Brüstchen auslöst, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber deckt und sie zur Seite stellt; alles übrige, mit Ausnahme des Magens, wird im Mörser zerstoßen und nebst der Sauce der Vögel und nach Bedarf Fleischbrühe oder etwas Rotwein durch ein Sieb gerieben, dann aufgekocht, daß es eine recht dicke Sauce gibt, in der man die Brüstchen vor dem Anrichten eben heiß werden läßt.

Unterdessen hat man so viele Weißbrotschnitten, als man Vögel hatte, geröstet, dick mit Butter bestrichen und auf jede ein in Salzwasser gekochtes, „verlorenes Ei" gelegt. Diese werden der Runde nach auf einer Schüssel angerichtet, auf jede das Brüstchen eines Kramtsvogels gelegt und diese mit kochender Sauce übergossen.

300. **Curry von Geflügel.** In Ostindien werden die Curryspeisen meist von Geflügel oder Fischen zubereitet, sie sind aber auch von jedem Schlachtfleisch schmackhaft. Ebenso eignet sich schon gebratenes oder gekochtes Fleisch sehr gut dazu, und viele werden ein Curry von solchen Fleischresten aufgewärmtem Braten und den so wenig beliebten Frikandellen vorziehen.

Daß Gewürze unter Umständen wohltuend wirken, appetiterweckend sind und die Verdauung befördern, ist bekannt. Sie gehören zu den Genußmitteln, welche bei der Ernährung von Wert sind, doch darf man sie nicht im Übermaß anwenden und nie versäumen, bei den Speisen für kranke und schwache Personen den Rat des Arztes einzuholen. Die frische Milch bei Bereitung des Curry dient als Ersatz für Kokosnußmilch. Ein recht langsames Schmoren des dazu benutzten Fleisches, es sei roh oder gekocht, ist besonders zu beachten, damit letzteres recht weich wird. Die Speise darf nie stark kochen. Curry wird stets mit in Wasser gekochtem Reis gegessen, welcher die Schärfe der Gewürze wohltuend mildert.

Zu einem Curry von Geflügel schneidet man junge Hähnchen, Tauben oder Hühner in kleine Stücke wie zu Frikassee und wendet sie leicht in feinem Mehl. Dann brät man in einem eisernen Topfe ein Stück Butter braun, gibt die Fleischstückchen hinein und brät sie unter öfterem Umschwenken rasch bräunlich, füllt sie mit einem Schaumlöffel aus und brät auch noch einige dicke in Scheiben geschnittene Zwiebeln in der Butter, unter fleißigem Umrühren, gar. Hierauf wird das Fleisch wieder zu den Zwiebeln gelegt, der Topf vom Feuer zurückgezogen, so viel süße Milch oder auch wohl gute Fleischbrühe von Liebigs Fleischextrakt hinzugegossen, daß das Fleisch bedeckt ist, der Topf fest verschlossen und die Speise mindestens eine Stunde ganz schwach geschmort, währenddem aber wiederholt umgerührt. Nach Verlauf einer halben Stunde rührt man 2 Teelöffel voll Currypulver mit süßer Milch an, vermischt es mit dem Fleische, salzt das Curry und läßt es noch 1/4 Stunde schmoren.

Zuletzt kocht man 125 g Reis, auf 1—2 Hähnchen gerechnet, in schwach gesalzenem kochenden Wasser 15 Minuten, schüttet ihn in einen Durchschlag und läßt das Wasser ablaufen. Die Reiskörner müssen ganz bleiben und dürfen sich nicht zusammenballen. Von diesem Reis wird in der erwärmten Schüssel vermittelst zweier Eßlöffel ein Rand geformt, das Fleisch in der leeren Mitte angerichtet und auf die Tafel gebracht.

Zuweilen wird eine Würze von Zitronensaft geliebt. Dünne Sauce darf das Curry nicht haben.

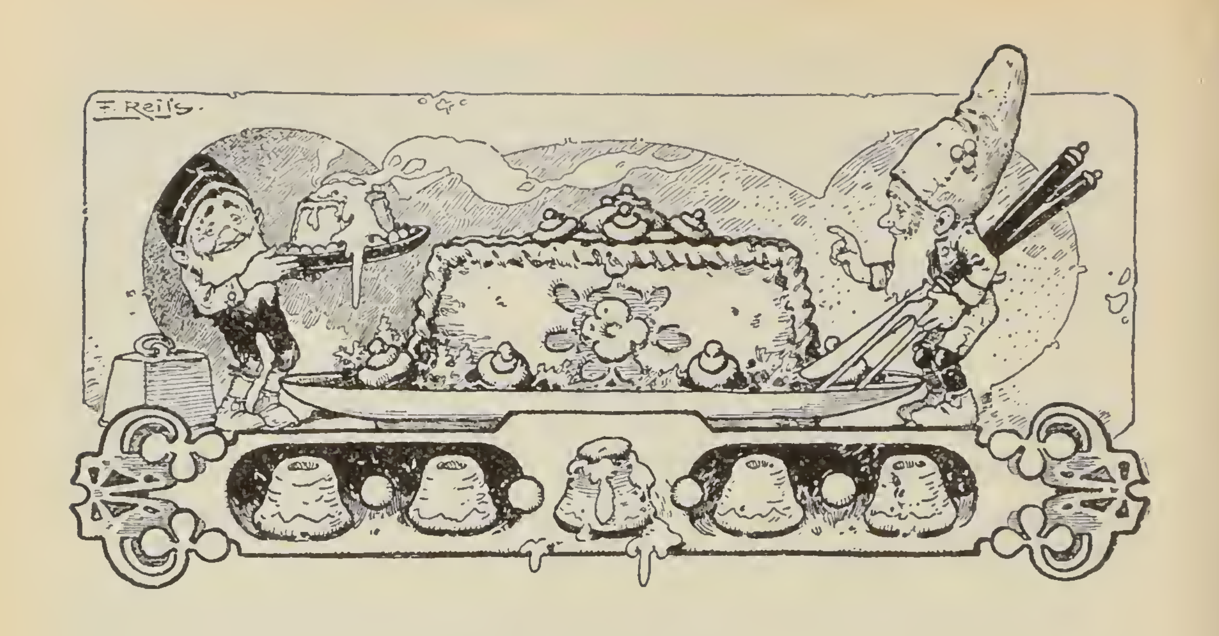
---

301. Kotelette von älterem Rebhuhn für Kranke. Man löst von dem Feldhuhn alles sehnenfreie Fleisch, stößt es fein und vermischt es mit Salz und einem Löffel dicker süßer Sahne. Das Gerippe zerschlägt man, brät es, außer den Flügel- und Keulenknochen, welche

für die Koteletten gebraucht werden, in Butter an und kocht es mit Wurzelwerk und Salz aus. Die gewiegte Fleischmasse wird zu Koteletten geformt und in jedes Kotelett (man bekommt vier von einem Rebhuhn) ein Knochen geschoben. Die Rippchen werden in Ei und Reibbrot gewendet und in Butter gar gebraten und aus ihrem Bratensatz mit Buttermehl, Knochenbrühe, Madeira und feinen Kräutern eine Sauce zu den Rippchen bereitet.

302. Geflügelbrei aus Überresten für Kranke. Man löst von beliebigem gebratenen Geflügel das beste Fleisch, wiegt es fein, dämpft es mit etwas Mehl, einer Messerspitze Fleischextrakt und drei Löffeln dicker süßer Sahne in Butter einige Augenblicke, bis es durch und durch heiß ist, und richtet es dann sofort an.

Außerdem bilden fast alle anderen Speisen von Geflügel die feinsten und dabei nahrhaftesten **Krankengerichte**, es eignen sich daher die meisten Vorschriften des ganzen Abschnitts: Geflügel, mit Ausnahme fetter Ente und Gans, dazu; ich hebe besonders hervor Nr. **236, 239, 241, 244, 247, 251, 252, 255, 257, 261, 263, 284, 287** und **293.**



E. Pasteten.

I. Große Pasteten.

1. Im allgemeinen. Pasteten werden in Pasteten- oder Tortenpfannen gebacken.

Pasteten-Teig. Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pasteten. Zu feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbfleisch, wenn ein Frikassee davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch feinen Butterteig; soll das Fleisch in der Pastete gar werden, einen guten Butterteig. Letzteren nimmt man auch zu Hasen-, Hirsch-, Wildschweinsfleisch u. s. w., doch wird bei Wild auch der in Nr. 10 angegebene Wasserteig genommen, der natürlich nicht mitgegessen werden kann.

Gewürz. Pasteten, welche nicht warm oder ganz frisch gegessen werden sollen, dürfen nicht mit Zitronen- oder Essigsäure gewürzt werden. Majoran als Gewürz zu feinen Speisen wende man, wenn überhaupt, mit großer Vorsicht an.

Zu kalten Pasteten reicht man ein kräftiges Gelee.

2. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 1. Sechs große Gänselebern werden je in zwei Teile geteilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, dann wird die gelbe Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten, und die Lebern werden mit süßer Milch abgewaschen; Wasser darf sie nicht berühren. Acht

der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespickt, die übrigen vier Stück blätterig geschnitten und fein gestoßen. Letztere würzt man mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener, in Butter gedämpfter Schalotten, zweimal so viel feingeschnittenen Trüffeln, geriebenem Salz, wenig Thymian, weißem Pfeffer und Muskatnuß und stößt dies alles fein. Während des Stoßens kommt noch 1 kg frischer Bauchspeck hinzu, welcher eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden fein geschnitten und gestoßen wurde, worauf das Ganze durch ein Sieb gerieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleberterrine (welche bei den Restaurateurs gekauft werden kann), legt sie mit dünnen Speckscheiben aus, gibt eine Lage Farce darauf, danach von den Gänseleberhälften, die mit etwas geriebenem Salz und weißem Pfeffer bestreut werden, hinein, darauf wieder Farce, wieder Gänseleber und so fort, bis die Terrine gefüllt ist; jedoch muß eine Lage Farce den Schluß machen. Das Ganze bedeckt man mit Speckscheiben; dann wird der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang gebacken; kleinere Pasteten bedürfen kürzerer Zeit zum Backen; 1½ Stunde wird hinreichend sein. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf einen alten Teller, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.

Selbstredend kann die Pastete von beliebiger Größe, etwa nur von 2—3 Lebern bereitet werden, die man alsdann in kleine Stücke teilt; von 2 Lebern wird es schon eine mittelgroße Pastete, welche man mit 12—15 Mark würde bezahlen müssen.

Die Verfasserin dankt diese Vorschrift einer Dame, welche sie ihr mit den Worten übersandte: „Dies ist das echte Rezept; Kenner haben die Pastete bei uns immer ebensogut befunden als die Straßburger, und weit besser als die meisten, wie sie jetzt in den Handel kommen.“ Die beiden nachstehenden Rezepte sind ebenfalls aus Straßburg und sehr gut; manche ziehen sogar deren Zubereitung der ersteren vor, weil die Pasteten kräftiger, weniger fett und also weniger schwerverdaulich sind.

3. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 2. 1½ kg Kalbfleisch, von dem alles Häutige entfernt worden, wird mit einer Handvoll Schalotten, der feinen gelben Schale von einer Viertel Zitrone, 10 bis 12 gereinigten Sardellen und einer Handvoll Kapern fein gehackt; dazu kommt noch eine Handvoll ganze Kapern, eine Handvoll feingestoßenes Weißbrot, gestoßenes Gewürz wie im ersten Rezept, und so viel guter weißer Wein, daß es eine Farce wird, die sich gut streichen läßt. Dann

macht man von 375 g Butter, 4 Eiern, etwas Salz und Wasser mit dem nötigen Mehl einen recht steifen Teig, verarbeitet ihn gut, bestreicht eine passende Form mit Butter, bestreut sie mit feingestoßenen Weißbrotrinden und belegt sie mit dem dick ausgerollten Teig, welcher etwas über die Form hinausgehen muß. Auf den Teig bringt man etwas gestoßenes Weißbrot, dann eine Lage Farce, eine Lage in etwas Wein und Gewürz gekochter Trüffeln, eine Lage in Stücke geschnittene Gänseleber, wieder Farce, Trüffeln, Gänseleber und so fort, bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muß aus Farce bestehen. Die Oberfläche wird nun ganz mit Speck bedeckt, darüber legt man Streifen von Teig, um Halt zu geben, dann einen Deckel von Teig, welcher in der Mitte mit einem Knopf versehen wird; den übersteigenden Teig biegt man auf den Deckel herein und kneift ihn ein. Die Pastete wird in einem Backofen hellbraun gebacken, wozu etwa 2 Stunden gehören, und nachdem sie kalt geworden, aus der Form genommen. Man rechnet zu ihr 2 Gänselebern.

4. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 3. Je weißer und fetter die Lebern, desto besser wird die Pastete. Zu einer solchen von mittlerer Größe nimmt man 2 große Gänselebern, die man einen halben Tag in süße Milch gelegt hat, 1/2 kg mageres Schweinefleisch, 1/2 kg Schweinefett (Blume) und 1/2 kg Trüffeln. Die Lebern werden in Stücke geschnitten, die Trüffeln gereinigt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und in die Leber gesteckt. Dann macht man von dem Schweinefleisch und Fett nebst den Abfällen der Lebern, alles möglichst fein gehackt und gestoßen und mit Pfeffer und Salz gewürzt, eine Farce, streicht sie durch ein Sieb, damit sie ganz fein werde, und legt nun die mit Salz bestreuten Lebern abwechselnd mit Farce und Trüffeln recht fest eingeschichtet in einen Pastetentopf. Darauf wird die Pastete 2—2 1/2 Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken, und wenn man sie länger aufzubewahren wünscht, mit weiß ausgelassenem Schweinefett übergossen.

Nach eigener Erfahrung möchte ich Nr. 1 den Vorzug geben.

5. Schweinsleber-Pastete. Eine Schweinsleber wird in Scheiben geschnitten und ausgesehnt, 5—6 Minuten lang in heißes Wasser gehalten, dann gehackt und durch ein Sieb gerührt. Darauf schneidet man 250 g rohen Speck in kleine Würfel, beinahe ebensoviel wird abgekocht und gehackt. Beides tut man nebst der Brühe, worin der Speck gekocht ist, zu der Leber und würzt sie mit sechs abgekochten und durchgeschlagenen Zwiebeln, einigen in kleine Stückchen geschnittenen Trüffeln, Gewürz und einem Glas Rotwein, kocht die Masse, bis sie dicklich

geworden, tut sie in eine mit Speck belegte Form und läßt sie bei mäßiger Hitze $1^1/_2$—2 Stunden backen. Darauf wird die Pastete beschwert. Durch das Beschweren zeigt sich viel Fett, welches nicht abgenommen werden darf; wenn sich aber nach vollständigem Erkalten vielleicht etwas Brühe zeigen sollte, so muß diese vorsichtig abgegossen werden. Diese Pastete hat Ähnlichkeit mit Gänseleber-Pastete.

6. Stürzpastete. (Timbale.) Vorbemerkung. Eine Art warmer Pastete ist auch die jetzt so beliebte Timbale, welche in schlichter trommelartiger Form von Blech oder verzinntem Kupfer oder auch in einer Kuppelform, im Wasserbade gar gemacht und dann gestürzt wird. Sie erscheint auf der Tafel als warme Pastete vor dem Braten und hat den Namen Timbale (Trommel) von ihrer Form.

Die kleinen Stürzpasteten werden in Becherformen auf dieselbe Weise bereitet, aber nach der Suppe gereicht.

Die Timbale wird auf die verschiedenste Weise gefüllt; aber stets ist dazu eine feine und doch dabei feste Farce von Hühner-, Kalbfleisch- oder auch Wildgeflügel erforderlich, und ein sehr feines Ragout von Kalbsmilch, Geflügel, wilden Hühnern, Gänselebern oder Fisch mit Champignons, Trüffeln, kleinen Klößchen, welche mit der kräftigsten, gut verkochten, dabei dicken, braunen oder weißen Sauce bereitet wird. Die Timbale würde bei dem Umstürzen sofort auseinanderfallen, falls die Farce zu weich, oder die Ragoutsauce nicht sehr bündig wäre.

Zuweilen besteht der äußere Rand einer Timbale aus gekochtem Reis, Makkaroni oder feinem Teige, auch als süße Speise kommt sie auf die Tafel. Es folgt hier zunächst die Vorschrift zu einer

7. Stürzpastete von Haselhühnern.*) 3 Haselhühner werden gerupft, über brennendem Spiritus abgesengt, ausgenommen und mit Mehl und Wasser außen und innen gereinigt. Dann werden die Keulen abgelöst, die Brüste saftig in Butter gebraten, kalt gestellt und mit einem butterbestrichenen Papier bedeckt.

Die Timbaleform streicht man mit Butter gut aus, läßt aber nicht den kleinsten Fleck unbestrichen, und legt die Form mit den in große dünne Scheiben geschnittenen kalten Hühnerbrüsten und Trüffelscheiben dazwischen vorsichtig am Boden und an den Seiten aus. Die Scheiben haften, leicht angedrückt, in der gebutterten Form. Diese Schicht bestreicht man fingerdick oder etwas stärker, zuerst am Boden, dann an den Seiten der Form mit $^3/_4$ der Farce, sorgt dafür, daß alle Zwischen-

---

*) Mitgeteilt von Lindstedt & Säuberlich, Delikatessenhandlung, Hoflieferanten in Berlin SW., Leipzigerstraße 84.

räume gut ausgefüllt sind, füllt in den leeren Raum der Mitte das Ragout und bedeckt das Ganze 1—2 Finger dick mit dem Rest der Farce und zuletzt mit einem Butterpapier. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Timbale in kochendes Wasser in den Bratofen gestellt und kurz vor dem Auftragen auf eine runde Schüssel gestürzt. Die Form nimmt man nicht sofort ab, sondern recht vorsichtig nach Verlauf einer Minute, gießt etwas Sauce über die Timbale, die übrige reicht man nebenher.

Oft bereitet man die Farce von dem ganzen Geflügelfleisch und legt die Form bloß mit in Scheiben geschnittenen schwarzen Trüffeln hier und da aus, dann kommt die Farce und in die Mitte das Ragout. Oder die gebratenen Brüste werden wieder etwas erwärmt und nach dem Anrichten auf die Timbale gelegt.

Zu der Farce rechnet man ungefähr 2 Teile Fleisch, welches aus dem abgehäuteten, gut ausgesehnten Keulenfleisch der Haselhühner, mit Kalbfleisch vermischt, besteht, 1 Teil Fett und 1 Teil Panade. Das zu einer feinen Farce benutzte Fett sitzt an der inneren Seite fetter großer Kälber, aus demselben bildet sich das Euter. Ist dieses nicht zu haben, so nimmt man festes Kalbsnierenfett oder auch guten Speck.

Die Panade bereitet man aus $^1/_2$ *l* Wasser mit 25 g Butter. Sobald dies kocht, streut man unter stetem Rühren soviel feines Mehl hinein, bis man einen dicken Teig hat, welcher sich vom Topfe löst. Auf schwachem Feuer läßt man ihn noch etwas abtrocknen, legt ihn auf einen Teller, bedeckt ihn mit Butterpapier und läßt ihn kalt werden. Fleisch und Fett zur Farce wird — jedes allein — fein gehackt, dann im Mörser zusammen gestoßen, die Panade nach und nach nebst 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb damit feingerieben, mit Salz und geriebener Muskatnuß gewürzt und durch ein Haarsieb gearbeitet. Diese Farce ist sehr fein und haltbar zugleich.

Das Ragout wird von gut vorbereiteter, in Bouillon gar gekochter Kalbsmilch hergestellt. 2 Eßlöffel feines Mehl brät man in Butter hochgelb, kocht mit Wasser, Fleischextrakt und einem großen Glas Madeira eine kräftige Sauce, kocht die in dünne Scheiben geschnittene Kalbsmilch, in Scheiben geschnittene Trüffeln und Champignons darin durch, salzt die Sauce, gibt 4 Tropfen Maggiwürze hinein und rührt sie zuletzt mit 2 Eigelb ab, damit die Sauce „steht“, wie man zu sagen pflegt.

Die Knochen und Überreste der Haselhühner werden gestoßen, mit dem Bratensatz, Wasser und Fleischextrakt ausgekocht, abgefettet, mit Madeira und in Butter gebratenem Mehl zu einer dickflüssigen Sauce verkocht, gesalzen und durch ein Sieb gelassen. Die angerichtete Timbale begießt man mit ein wenig Sauce. Die übrige wird nebenher

gereicht. Die Timbale wird aber auch ohne Sauce gereicht und die Knochenessenz dann zu der Ragoutsauce benutzt.

8. **Stürzpastete mit Röhrennudeln und Rindslende.** 250 g Röhrennudeln zerbricht man in gleich große Stückchen, kocht sie $^1/_2$ Stunde in Salzwasser, läßt sie abtropfen, vermischt sie mit 50 g zerlassener Butter und 4 Löffeln geriebenem Parmesankäse und legt die sorgfältig ausgestrichene Timbaleform überall mit den Röhrennudeln dicht aus. Inzwischen hat man eine feine Kalbfleischfarce aus 300 g Fleisch ohne Sehnen, 100 g Luftspeck, 5 Eiern, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und feinen gewiegten Kräutern mit der im vorhergehenden Rezept angegebenen Panade bereitet. Auch einige Kalbsmilche hat man blanchiert, zerteilt und in Butter übergebraten, $^1/_2$ Pökelzunge in Scheiben zerteilt, Champignons gedünstet und ein Rinderfilet zierlich gespickt. Die Rindslende teilt man alsdann in fingerstarke Scheiben, bestreicht sie mit Haushofmeisterbutter (siehe Abschnitt A.) und brät sie 5 Minuten auf jeder Seite in steigender Butter. Nun bestreicht man die mit den Nudeln ausgelegte Form überall mit der Farce, legt alle anderen vorbereiteten Sachen hinein, streicht zum Schluß nochmals eine Farceschicht auf und zuletzt eine dichte Nudelschicht und bäckt die Timbale $1^1/_2$ Stunde im Ofen. Dann stürzt man die Pastete, glaciert sie mit dicker Madeirasauce (siehe Abschnitt R.) und reicht die andere Sauce nebenher.

9. **Stürzpastete mit feinem Ragout.** Man bestreicht eine runde Stürzform mit geklärter frischer Butter und bestreut sie dann gut mit fein geriebenem weißen Brot, schlägt darauf vier Eier mit lauwarmer Butter, Salz und geriebenem Parmesankäse zu dickflüssiger Masse, gießt diese in die Form, läßt sie damit auslaufen und überstreut dies mit geriebenem Brot. Vorher hat man 500 g Karolinareis gewaschen, abgebrüht und in Fleischbrühe mit einem Stück Butter, Salz und etwas Muskatnuß dick und weich gedämpft und ihn mit zwei Löffeln dicker Kraftsauce und sechs Löffeln geriebenem Parmesankäse vermischt. Auch hat man aus Champignons, Geflügellebern, Hahnenkämmen, Kalbsmiddern und übergebratenen Brüstchen von Tauben mit dicker, kräftigster Madeirasauce ein Ragout bereitet. Die Form streicht man mit dem Reis gleichmäßig aus, füllt das Ragout hinein und überdeckt es recht glatt mit einer Oberfläche von Reis. Am besten gelingt dies, wenn man nach der Größe der Form ein rundes Papier schneidet, welches man mit Butter dick bestreicht und auf dessen butterbestrichener Seite man den Reis gleichmäßig ausbreitet. Das Papier wird, mit der bestrichenen Seite nach unten, auf das eingefüllte Ragout behutsam gelegt, gut ange-

drückt und dann abgehoben. Man bäckt die Pastete eine Stunde, stürzt sie, überzieht sie mit Madeirasauce und reicht die übrige Sauce nebenher.

10. Wild-Pastete mit einem Wasserteig. Man läßt zu einer mittelmäßig großen Pastete 1/2 *l* Wasser mit 125 g Butter und 125 g Nierenfett kochen, nimmt 1 1/2 kg Mehl auf das Backbrett, macht in die Mitte ein Loch und rührt das kochende Wasser nach und nach zum Mehl, woraus man einen festen Teig macht, den man stark verarbeiten und der so steif sein muß, daß er, wenn man ein Stück davon in die Höhe zieht, stehen bleibt. Vorher wird das Fleisch, es sei Hasen-, Reh-, Hirsch- oder Wildschweinefleisch, gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in passende Stücke geschnitten und mit gröblich geschnittenem Speck durchzogen. Dann nimmt man Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Basilikum, Majoran, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, alles fein gemacht, reibt das Fleisch damit ein, legt es mit einigen Lorbeerblättern und mit Stückchen Butter auf Speckscheiben in einen Topf und läßt es, fest zugedeckt, halb gar werden. Auch kann man das Fleisch zu dieser Pastete auf folgende Weise 24 Stunden vorher marinieren: Man rührt die genannten Kräuter und Gewürze mit Wein oder Essig an, dreht das Fleisch von allen Seiten in der Beize herum, legt es in eine flache Schüssel, gießt die Brühe darüber und deckt es zu. Am anderen Tage wird es ebenfalls auf Speckscheiben halbgar gemacht. Zugleich wird eine Farce nach Q. III. Nr. 61 bereitet. Nun rollt man ein Stück Teig als Unterblatt fingerdick aus, legt es in die mit Butter bestrichene Pfanne, rollt ein Stück Teig zum Rande mit den Händen rund und lang wie zu einem Kringel, drückt es mit dem Rollholz platt ungefähr eine Handbreit auseinander, und schneidet beide Enden glatt ab. Der Rand muß höher sein, als das darin liegende Fleisch, damit Raum für die Sauce bleibt, die später hineingegossen wird. Man bestreicht nun das Unterblatt mit Eiern, setzt ringsum den langen Streifen als Rand darauf, legt einige dünne Speckscheiben auf das Unterblatt und an die Seiten, streicht die Farce darüber und ordnet nun das Fleisch, nach der Mitte hin etwas höher und nicht zu fest in der Pastete, so daß sie eine gute Form erhält. Hat man reichlich Farce, so kann man auch einige Bällchen davon aufrollen und dazwischen legen. Nachdem man den Inhalt mit Speckscheiben zugedeckt hat, bestreicht man den Rand der Pastete mit Eigelb, rollt ein Stück Teig zum Oberblatt aus, legt es darauf und drückt es überall sanft an. Den übersteigenden Teig schneidet man rings herum ab, verziert den stehen gebliebenen Rand mit der Kneifzange und legt Verzierungen auf die Pastete, etwa von Teig gerollte kleine Klößchen, 6—7 zusammengelegt,

oder man schneidet Blätter und Blumen aus. In der Mitte muß eine fingerhutgroße Öffnung aus dem Pastetenteig geschnitten und eine kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß, sie würde sonst platzen. Beim Anrichten wird oben eine runde Scheibe herausgeschnitten, der Speck herausgenommen, etwas braune Kraft- oder Trüffelsauce hineingefüllt und die übrige dazu gereicht.

11. Schüssel-Pastete von Hasen, auch von wildem Geflügel mit Butterteig. Die Hasen werden, nachdem sie abgezogen und gewaschen, von Haut und Sehnen befreit. Das Fleisch wird vom Rückgrat gelöst, in passende Stückchen geschnitten und gespickt; das Geflügel in Stückchen gehauen. Beides wird nach Nr. 10 mariniert und nachher beinahe gar gedämpft. Nun bestreicht man ein Schüssel dick mit Butter, streut geriebenes Weißbrot darüber, legt das Fleisch, abwechselnd mit Klößchen, welche aus der Farce Q. III. Nr. 61 oder 62 aufgerollt sind, so daß es in der Mitte höher und eben liegt. Dann nimmt man etwas Butter aus dem Schmortopf, rührt den Ansatz mit rotem Wein und Wasser los, gibt, um dies zu würzen, etwas von der Kräuterbrühe hinzu und gießt es durch ein Sieb über das Fleisch. Der Teig wird zu einer mittelmäßig großen Pastete von 250 g Mehl gemacht (siehe Englischer Teig, Abschnitt S.), dieser einen Strohhalm dick ausgerollt, mit etwas Mehl überstäubt und kreuzweis zusammengeschlagen (wodurch er sich bequemer auflegen läßt), der Rand der Schüssel mit Ei bestrichen, der Teig auf das Fleisch gelegt, auseinander geschlagen und rund herum glatt geschnitten. Von dem übrigen Teige wird ein Rand gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen, der Rand aufgelegt und auch dieser bestrichen, doch nicht ringsumher, weil sonst der Teig nicht aufgehen würde. Dann werden in der Mitte der Pastete zum Ausdämpfen zwei kleine Einschnitte gemacht und die Pastete bei 1 Grad Hitze (siehe Abschnitt S. Nr. 1), je nachdem der Inhalt milde ist, 1¼ bis 1¾ Stunde gebacken. Vor dem Anrichten schneidet man einen runden Deckel heraus, gibt etwas braune Kraftsauce in die Pastete, deckt sie wieder zu, verhüllt den Rand der Pastetenschüssel mit einer Serviette oder mit Papier und gibt sie, auf eine silberne Schüssel gestellt, zur Tafel.

12. Pastete von verschiedenen Fleischarten. Man nimmt hierzu jedes zahme oder wilde Geflügel, auch Hasen- und Mürbebraten, und einen Teig von 750 g Mehl (siehe Englischer Teig, Abschnitt S.). Eine Springform oder tiefe Pfanne wird mit Butter bestrichen und in letztere ein an beiden Seiten mit Butter bestrichenes leinenes Band kreuzweis gelegt, wodurch man die Pastete bequemer aus der Pfanne heben kann. Nun rollt man die Hälfte des Teiges nicht zu dünn aus

und belegt damit die Form, oder man macht ein Blatt und schneidet das Überstehende ab. Das wilde Geflügel für die Pastete wird vorher mit einem Gemengsel von einer gehackten Zwiebel, Salz, Nelken, Pfeffer, Dragon, Basilikum und Wein eingerieben und auf dünnen Speckscheiben mit Butter, fest zugedeckt, beinahe gar gedämpft. Bei zahmem Geflügel läßt man die groben Gewürze weg und nimmt Muskat. Hasen, woraus das Rückgrat entfernt, und Filetbraten (letzterer geklopft) werden gleichfalls in Stücke geschnitten, gespickt und über Nacht in Marinade Nr. 10 gelegt und danach ebenfalls beinahe gar gedämpft. Zugleich macht man von 750 g halb Kalb- und halb Schweinefleisch eine Farce nach Q. III. Nr. 61. Von zahmem Geflügel hackt man Herz und Leber und gibt es mit zur Farce. Die Hälfte der Farce wird nun auf dem ausgebreiteten, mit Speckscheiben belegten Teig auseinandergestrichen, dann das kalt gewordene Fleisch, nach der Mitte hin höher, darauf geordnet, mit Farce bedeckt und wieder Speckscheiben darüber hingelegt. Darauf macht man mit einem Messer in der Mitte bis auf den Grund eine Öffnung, legt von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt über das Fleisch, schneidet solches ringsumher glatt, bestreicht es mit Ei, legt einen Rand darauf, bestreicht ihn ebenfalls, macht von dem abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in der Mitte eine fingerhutgroße Öffnung. Die Pastete muß je nach dem Inhalt 2½—3 Stunden backen. Sollte sie zu früh Farbe bekommen, so werden grüne Blätter oder ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt. Man gibt die Pastete, wenn Wild der Inhalt ist, mit einer Kraft- oder Trüffelsauce, von der etwas durch eine herausgeschnittene Öffnung in die Pastete gefüllt wird. Nachdem man die Speckscheiben soviel als möglich herausgenommen, wird sie wieder zugedeckt. Zu zahmem Geflügel nimmt man eine Austern-, Sardellen-, Kapern- oder Morchelsauce, wozu der Satz des gedämpften Fleisches gebraucht wird. Diese Pastete kann auch kalt gegeben werden. Es wird dann, wenn sie aus dem Ofen kommt, 1—2 Tassen kräftige Bouillon durch einen Trichter in die Öffnung gegossen und letztere, wenn die Pastete kalt geworden, mit Papier verstopft.

13. Pastete von Kramtsvögeln oder anderen kleinen Vögeln. Nachdem die Vögel gehörig gereinigt und ausgenommen sind, schwitzt man das Eingeweide (von Kramtsvögeln), ohne Magen, mit Zwiebeln, Trüffeln, Champignons und einigen Wacholderbeeren in Butter gelb und läßt es kalt werden. Dann schneidet man zu einer großen Pastete ¾ kg Kalbfleisch, ½ kg rohen Schinken und ¼ kg Speck in Würfel, hackt alles möglichst fein, macht von 3 Eiern, 3 Eßlöffel Milch und

Butter ein feines Rührei, gibt dies nach dem Abkühlen nebst 3 Eiern, 3 Eßlöffel Milch, etwas Butter, Muskat und, wenn nötig, noch etwas Salz zu 250 g eingeweichtem und stark ausgedrücktem Weißbrot, und stößt dies alles im Mörser gut durch, daß es eine feine Farce wird. Hiermit füllt man die Vögel, steckt die Beine kreuzweis durch die Augenhöhlung, dreht die Flügel um und läßt sie in Butter und etwas Wasser weich und saftig, nicht kroß braten. Dann rollt man nach Belieben einen Blätter- oder Butterteig aus, der mit der übrigen Farce bestrichen wird. Auf den Teig werden die kalt gewordenen Vögel geordnet, womit übrigens nach Nr. 12 verfahren wird. Von der Kramtsvögelsauce nimmt man das Fett, gibt braune Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, Morcheln, Trüffeln, Kalbsmidder, deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 38—41 findet, und gelb geschwitztes Mehl daran, füllt etwas davon in die gebackene Pastete und gibt das übrige dazu.

14. Kalbskopf-(Mockturtle-)Pastete. Man macht von 1 kg Mehl einen Blätterteig, wie er in Abschnitt S. beschrieben ist, schneidet ihn in zwei nicht ganz gleiche Teile, rollt den kleinsten einen Messerrücken dick zum Boden aus, legt die Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, auf den Teig, rädert ihn ringsumher mit einem Backrädchen ab und legt dies Blatt auf die mit Butter bestrichene Schüssel. Dann macht man von einigen Bogen Papier einen Ball, umwickelt ihn glatt mit einigen angefeuchteten alten Servietten und legt ihn in die Mitte auf den Boden, um den inwendigen Raum der Pastete dadurch nach Belieben zu erhöhen, oder man füllt auch die Form so hoch man will mit trockenen Erbsen. Der andere Teig wird nun ebenso dick wie das Unterblatt und so groß ausgerollt, daß von dem Teig ein dreifingerbreiter Rand um die Pastete abgeschnitten werden kann. Das Oberblatt wird auf die Schüssel über den Serviettenkloß gelegt, mit verdünntem Ei bestrichen und der Rand herumgelegt, welcher ebenfalls oben, doch nicht an den Seiten bestrichen werden darf. Die Pastete wird ½ Stunde gebacken, der Deckel beim Anrichten in ganz runder Form herausgeschnitten, der Inhalt vorsichtig herausgenommen, daß der Teig nicht bröckelig werde, ein Ragout hineingefüllt und mit dem herausgeschnittenen Blatte wieder zugedeckt. Diese Art Zubereitung nennt man Blindpasteten. In diesem Falle nimmt man zur Füllung das Mockturtle-Ragout D. Nr. 107, das sehr dick gehalten sein muß. Will man sich die Sache vereinfachen, so bäckt man nur einen Blätterteigdeckel, den man über das in eine tiefe Schüssel gefüllte Ragout deckt.

15. Schmackhafte Pastete von Farce. Es wird zu derselben ein Blätter- oder Butterteig von 750 g Mehl und folgende Farce gemacht: $^1/_2$ kg Rindfleisch, $^1/_2$ kg Kalbfleisch, $^1/_2$ kg Schweinefleisch und $^1/_2$ kg Speck werden mit dem nötigen Salz sehr fein gehackt, sodann 8 schäumig geschlagene Eier, Muskat, weißer Pfeffer, eine geriebene, in Butter geschmorte große Zwiebel, ganz fein gehackter Dragon, Basilikum und Melisse, etwa 130—160 g gestoßener Zwieback, ein paar Tassen Wein oder Fleischbrühe gut damit durchgemengt. Darauf legt man eine Springform bis oben hin mit ausgerolltem Teig nach Abschnitt S. Nr. 4 aus und füllt die Farce hinein, bedeckt sie mit Oberblatt und Rand, macht eine Verzierung darauf und bestreicht die Pastete mit Ei. Dann wird diese, nachdem in der Mitte eine Öffnung gemacht wurde, $1^1/_2$ Stunde gebacken und eine Kapern-, Sardellen-, Austern-, Champignon- oder eine gute Kraftsauce dazu gegeben.

16. Warme Pastete von Hähnchen (Küken) oder Tauben, auch von Kalbfleisch. Es wird eine Blind-Pastete nach Nr. 14 und ein Frikassee von Hähnchen oder Tauben mit feinen Zutaten oder ein feines Kalbfleisch-Frikassee gemacht, wie man es unter den Fleischspeisen (D. Nr. 100 und 101) findet, solches mit etwas Sauce in die Pastete gefüllt und die übrige dazu gegeben. Kalbfleisch-Frikassee kann man noch durch Midderklößchen (Abschnitt Q.) verfeinern.

17. Pastete von Hähnchen mit Schinken-Farce. Fette Hähnchen werden in je vier Teile geschnitten, in einer Braise (Dämpfbrühe A. Nr. 22) gar gemacht, damit sie weiß bleiben. Zu einer Pastete für 14—18 Personen rechnet man 4—5 Hähnchen und 750 g—1 kg rohen Schinken. Derselbe wird mit etwas Schinkenfett ganz fein gehackt, 4 Eier, welche mit Butter und 4 Eßlöffel Milch zum Rührei gemacht sind, etwas eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Muskat und Nelkenpfeffer, 2 Eier, das zu Schaum geschlagene Weiße und eine halbe Tasse geschmolzene Butter hinzugegeben und zur Farce untereinander gemischt. Die Hälfte davon wird auf einen in die Schüssel gelegten, 1 cm dick ausgerollten Sahneteig gestrichen, die Hähnchen darauf geordnet, mit Farce bedeckt und übrigens nach Nr. 12 verfahren. Von der Dämpfbrühe nimmt man das Fett, gibt Fleischbrühe, geschwitztes Mehl, etwas Wein, Zitronensaft, Muskatnuß, ganze Kapern oder feingehackte Sardellen hinzu und rührt die Sauce nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

18. Englische Fleisch-Pastete. Man nimmt zu einer Schüssel für 8 Personen 250 g Mehl, 200 g Butter, 1 Ei und $^1/_2$ Obertasse

kaltes Wasser, macht hiervon im Kalten einen Teig, den man gut verarbeitet und in zwei nicht ganz gleiche Teile schneidet. Den kleinsten Teil rollt man aus, schneidet dreifingerbreite Streifen daraus und belegt damit den Rand einer tiefen Schüssel, welche man vorher mit Butter bestrichen hat. Dann nimmt man kaltes gebratenes Fleisch — Geflügel oder auch verschiedene Reste — schneidet es in kleine passende Stücke, legt nun einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel und das Fleisch darauf, indem man Salz, Nelkenpfeffer und nach Belieben auch aufgerollte Fleischklößchen dazwischen legt. Man gibt 1—2 Tassen kräftige Fleischbrühe darüber, rollt das andere Stück Teig rund, etwas größer als die Schüssel aus und legt es über das Fleisch. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Rolle nach innen und drückt ihn mit zwei Fingern rund herum an, um den Rand zu formen, und bestreicht das Ganze mit verdünntem Ei, macht in der Mitte zwei Einschnitte in den Teig und läßt die Pastete 1—1¼ Stunde backen; doch muß die Oberhitze stärker als die Unterhitze sein.

Man gibt die Pastete auf der Schüssel, in welcher sie gebacken ist, zur Tafel.

19. Pie. Zu diesem Gericht eignen sich außer Hammelfleisch auch vorzugsweise Rindslende, wie die besten Stücke von jeder anderen Fleischart. Gewöhnlich wird diese englische Speise in einer mit Butter ausgestrichenen Porzellanschüssel, und oft nur mit Butterteig bedeckt, im Bratofen gebacken.

Wird Hammelfleisch zum Pie bestimmt, so nimmt man die Koteletts nach dem Halse hin, schneidet das Fett und die Haut davon, die Knochen heraus, klopft die Stücke mürbe, streut Salz und Pfeffer darüber und beim Einlegen etwas feingehackte Zwiebeln dazwischen.

Kalbfleisch wird ohne Hinzutun von Zwiebeln auf gleiche Weise behandelt, doch kommt noch etwas gehackter Speck hinzu und stets ¼—⅓ *l* Fleischbrühe.

Wünscht man den Pie von Tauben zu bereiten, so werden diese zerlegt oder auch ausgebeint, dann würzt man sie mit Salz, etwas fein gehackten Zwiebeln, Schnitten von magerem Schinken und gießt statt Wasser saure Sahne in die Form.

Zu allen Pies macht man einen Butterteig von 375 g Mehl nach vorhergehender Angabe, rollt davon ein Stück zum Deckel aus und benutzt den übrigen Teig zum Auslegen. Darauf bestreicht man den Boden einer Auflaufform mit Butter, legt dieselbe mit Teig aus, füllt sie bis oben hin mit dem bestimmten Fleisch, wobei man lagenweis etwas ganz fein gestoßenen Zwieback und Salz durchstreut. Dann

gießt man soviel Wasser mit gelöstem Fleischextrakt hinzu, daß es beinahe mit dem Fleisch gleichsteht, schlägt den etwas überstehenden Teig hinein, legt den Teigdeckel, welcher, damit er gut schließt, die Größe der Form haben muß, darauf und bäckt den Pie in einem heißen Ofen etwa 1—1 1/4 Stunde.

Beim Anrichten wird von dem Teig zum Fleisch gegeben, wie das bei jeder Pastete mit Butterteig geschieht.

20. Pastete von Schinken. 1/2 kg feines Mehl, 200 g Butter, 1 Ei, 1/10 *l* dicke saure Sahne. Man macht davon mit einem Messer einen Teig, schneidet ihn in mehrere Teile und rollt jeden Teil möglichst dünn aus. Dann wird eine Springform oder eine eiserne Kasserolle mit Butter bestrichen und mit Teig ausgelegt. Zugleich wird gekochter Schinken mit etwas Fett (das letzte vom Schinken kann dazu benutzt werden) und mit einer Zwiebel ganz fein gehackt; zu dieser Portion gehört ein tiefer Teller voll. Nun werden 5—6 Eier geklopft, mit 1/2 *l* dicker guter Sahne, Muskat und dem Schinken durchgerührt und von dieser Farce ein Finger dick über den Teig gestrichen, ein rundes Blatt Teig darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis ein Stück Teig den Schluß macht. Dies wird bei starker Hitze eine Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gegeben.

21. Pastete von Röhrnudeln mit Schinken und Käse. Die Anweisung ist im Abschnitt I. zu finden.

22. Pastete von Schinkenresten mit Nudelteig. Die Anweisung ist im Abschnitt I. zu finden.

23. Krebs-Pastete oder Frikassee in Reis. Siehe D. Nr. 248.

24. Pastete von ungesalzenen See- und Flußfischen. Zu einer Pastete werden die Fische, welcher Art sie auch sein mögen, geschuppt, ausgenommen und entgrätet, samt den Lebern, wovon die Galle entfernt werden muß, gewaschen und in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz einige Stunden hingestellt und nach Nr. 10 bis zum anderen Tage in eine Marinade gelegt, worauf man sie mit einem Tuche abtrocknet und mit einem reichlichen Stück Butter zum Steifwerden in eine Pfanne legt, aber nicht weich werden läßt. Zugleich macht man einen Blätter- oder Butterteig von 750 g—1 kg Mehl und folgende Farce: 1 1/2 kg Fischfleisch wird aus Haut und Gräten gelöst, mit Salz fein gehackt, wodurch es weiß bleibt, und mit der Fischbutter, gehackten Schalotten oder Zwiebeln gehörig durchgeschwitzt. Dann gibt man 375 g in kaltem Wasser eingeweichtes

und ausgedrücktes Weißbrot nebst 3 Eiern hinzu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst, worauf man sie etwas abkühlen läßt. Dann rührt man 125 g zu Sahne zerrührte Butter, noch 3 Eier, Muskat und feingehackte Petersilie durch. Sollte die Farce zu fest sein, was man leicht erproben kann, wenn man ein Klößchen aufrollt und in kochendem Wasser eben aufkochen läßt, so gibt man noch etwas Sahne oder kaltes Wasser hinzu. Dann wird wie in Nr. 12 ein Unterblatt von dem Teig ausgerollt, Farce darüber gestrichen, mit Fischstücken belegt und so abwechselnd fortgefahren. Nach der Mitte hin muß, wie bei allen Pasteten, der Inhalt erhöht bergförmig eingelegt werden, die oberste Farce mit Speckscheiben belegt und in der Mitte eine runde Öffnung in das Hineingelegte gemacht werden. Übrigens wird die Pastete nach Nr. 12 geformt und gebacken und eine Krebs-, Austern-, Sardellen- oder folgende Sauce dazu gegeben, von der man, wie immer, ein paar Tassen hineinfüllt: Butter und Mehl läßt man gelblich werden, rührt Fleischbrühe, Salz, Muskatblüte, Zitronensaft oder statt der letzteren etwas von der Marinade hinzu; hat man Krebsschwänze, Hechtlebern und Karpfenmilch, so gibt man dies in Stückchen geschnitten mit zur Sauce, doch dürfen erstere nicht mitkochen, sie werden zuletzt durchgerührt. Man kann auch etwas Farce zurückbehalten, ihr mit Krebsbutter eine rote Farbe geben, oder sie mit abgekochtem, durch ein Haarsieb gerührten Spinat grün färben und zu kleinen Klößchen aufrollen, welche man in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar kocht und in die Sauce legt. Zuletzt wird diese mit etwas feingehackter Petersilie und einigen Eidottern abgerührt.

25. **Pastete von ganzen Fischen.** Kleine Hechte oder andere Fische werden geschuppt und auf folgende Weise entgrätet: Man schneidet sie unausgenommen am Rückgrat der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, nimmt sie aus, wäscht sie rein, löst alle Gräten aus dem Fleisch und sticht den Kopf am Rückgrat ab, doch muß die Haut am Bauche unbeschädigt bleiben. Danach werden sie wie in Nr. 24 mariniert, mit der beschriebenen Farce gefüllt und auf ein mit Speckscheiben belegtes Unterblatt vom Butterteig geordnet. Im übrigen richtet man sich nach Nr. 12.

26. **Aal-Pastete.** Sie wird gemacht wie Nr. 24, indes bleibt das Rückgrat im Aal, und zur Farce werden einige feingehackte Salbeiblätter gefügt. Hat man keinen Fisch zur Farce, so kann man als Aushilfe geriebene Semmel mit Stückchen Butter unter und über den Aal streuen. Der Teig zu dieser Pastete darf nicht fett gemacht sein, „Guter Teig zu Torten und Pasteten“, Abschnitt S., ist passend dazu.

27. Schüssel-Pastete von Lachs. Der Lachs wird geschuppt, in Scheiben geschnitten, einige Stunden nach Nr. 24 mariniert und in der Brühe eben heiß gemacht. Zugleich macht man eine Farce nach Nr. 24 und von 250 g Mehl einen Blätterteig, rollt ihn aus, bestreicht die bestimmte Form mit Butter, legt die Hälfte der Farce, gleichmäßig auseinander gedrückt, von der Dicke eines halben Fingers hinein, legt die Lachsscheiben darauf und bedeckt sie mit der übrigen Farce. Dann wird der ausgerollte Blätterteig darüber gelegt, ein Rand nebst Verzierungen darauf gemacht, mit einigen kleinen Einschnitten versehen und die Pastete 1½—2 Stunden gebacken. Es gehören dazu dieselben Saucen wie in Nr. 24; am angenehmsten möchte jedoch eine gute Krebssauce sein.

28. Russische Pastete. 1 kg Lachs wird enthäutet und aus den Gräten gelöst und alsdann in feine Scheiben geschnitten, die man mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß bestreut und in Butter mit feinen Kräutern gar dünstet. Auch eine große, vorher in Milch gelegte Gänseleber wird in Scheiben geteilt und in Butter gedämpft, sowie 12 Eier hart gesotten und 250 g Karolinareis in guter Fleischbrühe mit Butter und Salz weich und körnig gekocht. Ist dies alles vorbereitet, bestreicht man eine Pastetenreifform mit Butter, legt sie mit Butterteig aus, streicht auf dem Boden und an die Seiten der Form eine Schicht Reis und legt nun die Hälfte der Fischstücke ein, bestreut sie mit den geriebenen harten Eiern, läßt dann Gänseleberscheiben folgen, die ebenso bestreut werden, und fährt so fort, bis alles verbraucht ist. Dann streicht man die Butter, in der Fisch und Gänseleber gedünstet, über die letzte Schicht, bedeckt sie mit Reis, bedeckt die Oberfläche mit Speckplatten und bäckt sie im Ofen goldbraun. Die Pastete wird mit einer Krebssauce zur Tafel gegeben.

29. Pastete von übriggebliebenem Stockfisch. Hierzu nimmt man jeden beliebigen Butterteig von 500 g Mehl, zerschneidet ihn in 2 Teile von nicht gleicher Größe, rollt den kleinsten Teil 2 Messerrücken dick aus und belegt damit eine Form oder ein eisernes Bratpfännchen, welches mit Butter bestrichen und mit Fadennudeln bestreut ist. Dann zerteilt man etwa 2 tiefe Teller voll gekochten Stockfisch in kleine Stücke, weicht 375 g dünn abgeschältes Weißbrot, wovon die Kruste getrocknet und zerstoßen wird, in Milch ein, drückt es stark aus und zerrührt es, hackt nun Zwiebeln und Schnittlauch, streut die feingestoßene Brotrinde auf das Unterblatt, gibt eine Lage Stockfisch, etwas Salz, reichlich in Stückchen zerpflückte Butter, gehackten Schnittlauch, von dem ausgedrückten Brot, wieder Stockfisch und fährt so

fort, bis alles verbraucht ist. Dann schlägt man 6 ganze Eier mit 1/4 l Sahne, würzt es mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer und füllt dies löffelweise darüber; legt das obere Teigblatt darauf, bäckt die Pastete in etwa 1 1/4 Stunde dunkelgelb und gibt sie, auf eine heiße Schüssel umgestürzt, allein oder mit einer Petersiliensauce zur Tafel.

30. Englische Pastete von Rhabarber. Man macht einen Teig nach Nr. 18, teilt ihn in zwei Teile und rollt jedes Stück aus, belegt mit einem Blatt des ausgerollten Teiges eine Form oder Backschüssel und streut etwas gestoßenen Zwieback darüber hin. Dann nimmt man Rhabarber — die Vorrichtung ist im Abschnitt O. (Kompotts) mitgeteilt — und legt ihn lagenweis mit Zucker, Zimt, Zitronenscheiben (ohne Kerne) und etwas gestoßenem Zwieback auf den Teig, deckt das andere Teigblatt darauf und verfährt weiter nach Nr. 18.

31. Apple-Pie — englische Obstpastete. Der Teig und die Bereitung dieser Pastete ist wie bei der Nr. 30. Nachdem eine tiefe Schüssel mit einem Teigrande ausgelegt, füllt man dieselbe mit geschälten, in je vier Teile geschnittenen Äpfeln, streut gehörig Zucker, Zitronenschale oder Zimt lagenweis durch und gibt, wenn die Äpfel im Frühjahr nicht mehr saftig und weich sind, ein paar Tassen Wein und Zitronenscheiben hinzu. Dann wird das Oberblatt darüber gelegt und übrigens ganz nach Nr. 30 verfahren.

Anmerkung. Eine entsprechende Pastete kann man auch von Pflaumen und Kirschen machen.

32. Kalte Hasen-Pastete. Das Rückenfleisch von zwei jungen großen Hasen wird gehäutet, der Länge nach abgelöst, mit halbfingerlang und kleinfingerdick geschnittenem Speck, welcher vorher mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schalotten gewürzt ist, durchzogen. Dann legt man in eine flache Kasserolle 80 g Butter, das in Stücke geschnittene Fleisch, 2 Eßlöffel voll feingehackte Trüffeln, 2 Eßlöffel Champignons, Salz und Pfeffer, läßt alles auf starkem Feuer 10 Minuten lang dämpfen, stellt es zurück und nimmt den etwas abgekühlten Inhalt heraus. Das Fleisch von den Hasenknochen wird von Haut und Sehnen gänzlich befreit, mit einem gleichen Teile frischem Speck sehr fein gehackt und danach im Mörser gestoßen, wobei man acht gewaschene und entgrätete Sardellen, 130 g Butter, einen Eßlöffel voll feingeschnittene und in Butter weich gedämpfte Schalotten hinzu gibt und alles gut vermengt. Diese Farce wird mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Gewürznelken, auch mit Thymian und Majoran, wenn man den Geschmack angenehm findet, gewürzt und mit der

Sauce, worin das Fleisch gedämpft worden, vermischt. Darauf belegt man eine ovale Form mit Pastetenteig, dessen Bereitung im Abschnitt „Backwerk“ mitgeteilt ist, gibt die Hälfte der Farce hinein, legt das Fleisch darauf, bedeckt es mit der übrigen Farce, macht einen Deckel von Teig darüber, bäckt die Pastete bei guter Hitze 1—1¼ Stunde und gibt sie kalt zur Tafel.

33. Kalte Feldhühner-Pastete. Die Feldhühner werden mit Salz und Gewürzen eingerieben, einzeln in Weinblätter gewickelt und in Butter nicht zu weich gedämpft oder in einer starken Dämpfbrühe (A. Nr. 20) gar gemacht und kalt in kleine Stücke geschnitten. Zur Farce nimmt man eine kleine Kalbsmidder, etwas Kalbfleisch und Speck, hackt alles recht fein und würzt es mit Salz und Muskat. (Wünscht man die Pastete nicht lange aufzubewahren, so kann man noch in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und einige Eier hinzugeben.) Man macht nun einen Wasserteig nach Nr. 10, belegt ihn mit Speckscheiben, streicht ⅓ der Farce darüber, legt die Stückchen Feldhühner darauf und stellt in der Mitte 4 Stückchen aufrecht hin, damit inwendig eine Öffnung bleibt, weil die Pastete, wenn sie keine Luft hat, leicht platzt. Dann kommt wieder Farce, Feldhühner, und zuletzt macht Farce den Schluß. Die Pastete wird nun weiter nach Nr. 2 behandelt und drei Stunden, am besten in einem Konditorofen, gebacken. Nachdem sie gar geworden, gießt man durch einen Trichter 1—2 Tassen braune Kraftbrühe hinein, verstopft nach dem Erkalten die Öffnung mit Papier und hebt die Pastete bis zum Gebrauch auf.

Solche Pasteten halten sich im Winter mehrere Wochen.

34. Kalte Kalbfleisch-Pastete. Ein Stück Kalbfleisch von etwa 1—1½ kg wird in Würfel geschnitten und mit Wein und dem nötigen Salz halbgar gekocht. Dann werden ganz wenig Lorbeerblätter, Gewürznelken, Pfeffer, Morcheln, eine Petersilienwurzel und eine Zwiebel dazu getan und alles, gut zugedeckt, eine Stunde langsam gekocht. Unterdes hackt man eine halbe Schweinsleber, welche vorher in heißem Wasser ausgezogen ist, ganz fein, rührt sie durch einen Durchschlag, damit alles Häutige entfernt werde, und vermische sie mit ½ kg gehacktem Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Muskatnuß, gestoßenem Thymian, Majoran, Kapern und 2 ganzen Eiern, fügt die mit dem Kalbfleisch gekochten Morcheln, fein geschnitten, zu dieser Farce, welche gut vermengt werden muß. Darauf nimmt man das Kalbfleisch vom Feuer, gießt es auf ein Sieb, bringt die Sauce wieder aufs Feuer und läßt sie zugedeckt gut einkochen.

Nun wird die Pastetenform, welche genau schließen muß, mit Speck ausgelegt, eine Lage Farce hineingetan, dann Kalbfleischwürfel darauf verteilt und so abwechselnd die Form gefüllt, wobei zum Schluß die ganze Pastete mit Farce bedeckt wird. Zwischen die verschiedenen Lagen gießt man die gut eingekochte Sauce von Kalbfleisch und läßt die Pastete bei gutem Feuer 3 Stunden backen. Beim Herausnehmen derselben wird ringsum der Speck weggeschnitten, die Pastete kalt mit einem scharfen Messer in zierliche Scheiben geteilt und zum Butterbrot serviert.

35. **Picknick-Pastete.** Man bäckt eine Blindpastete nach Nr. 14, brät inzwischen 12 kleine Filetbeefsteaks in Butter braun und saftig, und läßt sie abtropfen. 10 Eier werden hart gekocht und mit 200 g gekochtem Schinken in kleine Würfel geschnitten, auch werden 20 kleine Champignons in Fleischbrühe weich gedämpft. Man nimmt den Deckel von der gebackenen Pastete, füllt sie schichtweise mit Beefsteaks, Schinken, Eiern und Champignons, bestreut jede Lage mit Perlzwiebeln und Kapern, und beträufelt sie mit einigen Löffeln Fleischgallert. Dies Fleischgallert erhält man durch Verkochen der Bratenbrühe und der Champignonbrühe mit $^1/_2$ *l* Wasser, $^1/_2$ Glas Portwein, 1 Löffel Estragonessig (wer keine Säure liebt, läßt ihn fehlen), und 10 g Fleischextrakt. Man versetzt diese Mischung mit 10 g aufgelöster weißer Gelatine und benutzt das Gelee halb ausgekühlt. Man stellt die Pastete, nachdem man den Deckel aufdeckte, einen Tag kühl, bevor man sie auftischt. Nach Belieben kann man eine Remouladensauce noch dazu geben.

II. Kleine Pasteten.

36. **Vom Backen kleiner Pasteten.** Zu solchen eignet sich besonders ein Blätterteig, doch kann auch ein Butterteig dazu genommen werden. Man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Wasserglas doppelt soviel Boden aus, als man Pastetchen zu haben wünscht, legt die Hälfte auf eine mit Papier ausgelegte Backplatte und sticht sie mittels eines kleineren Glases nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden. Bevor man diese genau passend auflegt, bestreicht man des Zusammenhaltens wegen den Rand der Unterblätter mit etwas kaltem Wasser.

Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Backen gefüllt. Man gibt ihnen eine starke Mittelhitze und sieht in 10 Minuten einmal nach, beim Durchbrechen eines Pastetchens läßt sich am besten

das Garsein erproben. Die Farce macht man dick, aber nicht steif, füllt sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen, welche, wenn sie aus Blätterteig bestehen, vorher inwendig etwas eingedrückt werden müssen, und gibt diese warm zur Tafel.

Hat man Pastetchen beim Konditor backen lassen, was man in Städten so gut haben kann, und erhält sie nicht ganz heiß, so setzt man sie vor dem Füllen etwa 5 Minuten in einen heißen Ofen.

Als trefflichen Ersatz für kleine Pasteten kann man jetzt Teigkrustaden in verschiedenen Formen kaufen, die vom Mundkoch S. M. des Kaisers, Herrn Jädicke, erfunden sind. Sie werden vor dem Einfüllen ebenfalls durch und durch heiß gemacht. Vor den Blätterteigpastetchen des Konditors haben sie den Vorrang, daß sie sich unverändert gut monatelang halten, also immer vorrätig sein können.

Anmerkung. Die beim Ausstechen der Ränder entstandenen Plättchen können mit Ei bestrichen, mit einem Gemengsel von grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und gelb gebacken, zum Dessert oder Tee gegeben werden. Kann man die Abfälle des Blätterteigs nicht am selben Tage verwenden, so kann man sie einige Tage unbeschadet von Güte und Wohlgeschmack an kühlem Orte in Mehl vergraben aufheben.

37. **Pastetchen von Geflügel.** Es gehören hierzu 250 g gebratenes Geflügel, nach dem Ausbeinen gewogen, 6 ausgewässerte und feingehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 125 g Butter, 4 Eidotter, 125 g in Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, einige Löffel kräftige Bratenbrühe, wenig Salz und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. — Man macht hiervon eine Farce, reibt sie fein, füllt sie in die mit Butterteig ausgelegten kleinen Pastetenförmchen und läßt sie in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

38. **Wohlschmeckende Pastetchen von Geflügel- oder Kalbfleisch mit Käse.** Es wird ein kräftiges, wohlschmeckendes Ragout in kurzer Brühe gekocht und mit Eigelb abgerührt. Unterdes rollt man einen Butterteig dünn aus, belegt damit die Pastetenförmchen, füllt diese mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch nebst der dicklichen Sauce zur Hälfte an und läßt sie reichlich 1/4 Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen. Während dieser Zeit rührt man ein Stückchen geschmolzene Butter von Walnußgröße, 2 ganze Eier, etwas dicke süße Sahne und geriebenen holländischen oder Schweizerkäse zu einer dicklichen Sauce, füllt von derselben 2 Teelöffel voll in jedes Pastetchen und läßt sie nachdem nochmals 1/4 Stunde backen.

39. **Pasteten von Midder (Kalbsmilch).** Auf 4—5 Personen rechnet man eine Kalbsmidder. Diese wird mit kaltem Wasser aufs

Feuer gesetzt, wenn sie beinahe zum Kochen gekommen ist, in kaltes Wasser gelegt, enthäutet, mit einigen Schalotten in Butter gebraten, fein gehackt und mit etwas in kalter Bouillon oder Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, 3 Eiern, wovon die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Zitronen, einem reichlichen Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und gehackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzufügen, sowie statt der vorbenannten Masse den Teig der Midderklößchen (Abschnitt Q.) wählen. Die Füllung wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und diese gebacken, wie es im ersten Rezept der kleinen Pasteten bemerkt ist.

40. Schmackhafte Kalbfleisch-Pastetchen. Hierzu hackt man ein Stückchen kalten Kalbsbraten ganz fein, würzt es mit Muskat und Salz, rührt es über Feuer mit einem reichlichen Stück Krebsbutter, oder, wenn diese fehlt, mit frischer Butter und etwas guter Bratenbrühe, Bouillon oder saurer Sahne zu einer ziemlich dicken Farce, welche man, nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem Eidotter abrührt. Statt der Krebsbutter nimmt man auch einige mit frischer Butter feingehackte Sardellen, die man mit der fertigen Farce heiß werden läßt, ohne daß sie kochen dürfen. Das Eigelb wird zum Abrühren dann mit etwas Weißwein verquirlt. Hiervon wird jedesmal ein Teelöffel voll recht heiß in ein gebackenes Pastetchen gefüllt.

41. Austern-Pastetchen. Es wird ein reichliches Stück Krebsbutter, in Ermangelung frische Butter, zu Sahne gerührt, nach Verhältnis hinzugefügt: 2—3 Eidotter, etwas Zitronensaft, Muskatblüte und Salz, das Wasser von den hierzu bestimmten Austern (man rechnet auf die Person 3—4 Stück), ferner gehackte Champignons, Kapern, etwas gestoßener Zwieback und feingehackter Kalbsbraten mit guter Bratensauce. Zuletzt rührt man die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eiweißes durch. Sollte die Füllung zu dick sein, so gibt man etwas saure Sahne oder kräftige Bouillon oder weißen Wein hinzu, füllt vor dem Backen hiermit die Pastetchen und legt, nachdem sie 10 Minuten bei einer Mittelhitze gebacken haben, auf jedes 3—4 Austern, welche mit Zitronensaft und Eidottern bestrichen und mit etwas sehr fein gestoßenem Zwieback bestreut sind, und stellt sie darauf noch 5 Minuten in den Ofen, wo sie nur gar, ja nicht hart werden dürfen.

42. Pastetchen mit Ragout fin. Eine in Salzwasser weichgekochte Kalbszunge und eine Kalbsmilch schneidet man, nachdem man

beide in Wasser abkühlte und die Zunge abzog, in kleine Würfel. Ebenso zerteilt man eine kleine Dose eingemachte Champignons. Aus hellem Buttermehl und der Zungenbouillon bereitet man eine gebundene Sauce, die man mit etwas feinem Pfeffer und einigen Tropfen Maggis Speisenwürze versieht und in der man die zerschnittenen Zutaten erhitzt. Das Ragout fin wird in vorher heißgestellte kleine Pastetchen gefüllt und zuletzt mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreut oder mit etwas Krebsbutter beträufelt. — Einfacher gestaltet man das Ragout fin, wenn man statt der Kalbsmilch zartes Kalbfleisch nimmt und es statt in Blätterteigpastetchen in mit Butter ausgestrichene Muschelschalen füllt. Es muß dann 10 Minuten im Ofen backen.

43. **Krebs-Pastetchen.** Man schwitzt etwas Schalotten in Butter, rührt einen Eßlöffel Mehl darin gelb, gibt kräftige, kochende Bouillon hinzu und läßt dies mit 5—6 gut gewaschenen, ganz feingehackten Trüffeln oder Morcheln eine Weile kochen. Dann zieht man von 250 g Kalbsmidder, welche in Bouillon gar gekocht ist, die Haut, nimmt die fleischigen Teile heraus, schneidet die Midder in kleine Würfel und gibt sie zur Bouillon. Alles dies läßt man kurz einkochen, fügt noch 30 in kleine Würfel geschnittene Krebsschwänze hinzu, rührt es mit 2 Eidottern ab und füllt es in die gebackenen Pastetchen.

44. **Stettiner Pastetchen von Hechten und Krebsen.** Zu Blätterteig-Pastetchen von 1/2 kg Mehl nimmt man die Hälfte eines Hechtes mittlerer Größe, wäscht ihn sauber, kocht ihn in Wasser mit Salz und Zwiebeln gar und läßt ihn auf einer Schüssel abkühlen. Dann nimmt man mit einem Messer Schuppen und Haut weg, sucht alle Gräten sorgfältig heraus und bricht das Fleisch in kleine Stückchen. Zugleich nimmt man 15 Krebse, kocht sie, entfernt den Darm und schneidet die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren in feine Würfel. Danach schwitzt man etwas feingehackte Schalotten und ein wenig Mehl recht gelb, rührt etwas recht kräftige Bouillon, ein Stück Krebsbutter, Muskatblüte und das Hechtfleisch hinzu, auch, wenn es nötig ist, etwas Salz und läßt es zu einer dicken Farce kochen, die man mit dem Krebsfleisch vermischt und recht heiß in die warmen Pastetchen füllt.

45. **Jus-Pastetchen.** Man tut ein Stück Butter in ein Kochgeschirr und fügt hinzu: 1/2 kg mageres Ochsenfleisch, 1/2 kg Kalbfleisch und ein Stück Schinken ohne Fett, alles in Stücke geschnitten, dämpft es in der Butter gelb, gibt dann Zwiebeln, 2 kleine, gelbe Mohrrüben, etwas Sellerieknolle, dies alles zerschnitten, dazu, sowie etwas ganze Muskatblüte und 4 ganze Gewürznelken, gießt Fleisch-

extraktbrühe daran und läßt es so lange, fest zugedeckt, mäßig kochen, bis das Fleisch weich und nur $^1/_2$ l Jus vorhanden ist. Darauf wird das Fleisch in einem ausgebrühten Tuche ausgepreßt, die Kraftbrühe hingestellt, und nachdem sie geklärt ist, vom Bodensatz abgegossen. Dann zerrührt man 12 recht frische Eidotter, rührt die Jus nach und nach hinzu und läßt es durch ein Haarsieb fließen. Mit dieser Flüssigkeit füllt man kleine, mit frischer Butter bestrichene Blechformen oder möglichst zylinderförmige, etwas hohe Obertassen zur Hälfte an, stellt sie in kochendes Wasser, welches bis an die halbe Höhe der Gefäße reicht und läßt sie kochen, bis der Inhalt fest geworden ist. Man stürzt sodann die Pastetchen auf die bestimmte Platte, hackt ein Stückchen mageren Schinken mit etwas Petersilie fein und bestreut sie damit.

Solche Pastetchen, ebenso fein als kräftig, können im übrigen von allerlei Fleischabfällen bereitet werden, besonders gut ist eine Beimischung von Wild jeder Art, etwa übriggebliebener Hasenbraten, auch Kramtsvögel u. s. w.

46. Reis-Pastetchen. Reis, welcher gut abgebrüht ist, wird mit Milch und dem nötigen Salz weich und ganz steif gekocht; unterdes wird gekochter und ganz fein gehackter Schinken mit saurer Sahne vermengt und lagenweis mit dem Reis und Parmesankäse in ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Förmchen gefüllt und die Pastetchen gebacken.

47. Kleine Pastetchen von übriggebliebenen Kramtsvögeln. Die Eingeweide ohne Magen nebst Resten von gebratenem Fleisch werden fein gehackt und hinzugegeben: etwas in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, ein paar Löffel Sahne, einige Eier, Salz, Muskat und etwas frischgestoßene Wacholderbeeren. Dies alles wird mit einem reichlichen Stich Butter über Feuer eine kleine Weile gerührt und hiermit die Vögel gefüllt. Dann wird von kleinen Brötchen die Kruste abgerieben und eine Schnitte flach abgeschnitten. Diese Brötchen werden vorsichtig ausgehöhlt und in jedes ein Vogel gesteckt, worauf sie wieder zugedeckt, mit einem hölzernen Spillchen durchstochen oder zugebunden werden. Nun werden die Brötchen in einer Pfanne, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen, in den Ofen gesetzt und fleißig begossen, wenn die Flüssigkeit eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Bratensauce fortgesetzt, bis die Pasteten gelbbräunlich geworden sind.

Es lassen sich solche Brötchen (Krustaden) auch mit verschiedenen Ragouts aus Bratenresten füllen, auch können feine Gemüse, wie Spargelspitzen, gefüllte Artischockenböden zur Füllung benutzt werden. Zweckmäßiger als das Backen auf oben angegebene Art im Ofen ist

dabei das Ausbacken der Brötchen nach dem Einweichen in schwimmendem Backfett.

48. Geschwind gemachte Semmel-Pastetchen von Fleischresten. Man hackt übriggebliebenen Kalbsbraten, oder was man dieser Art hat, mit etwas fettem Fleisch, auch Schinken, ganz fein, gibt Muskat, Salz, ein Stück Butter, einige Eier, Petersilie oder etwas gehackte Schalotten oder Zwiebeln hinzu und rührt alles über Feuer zu einer nicht zu steifen Farce. Damit werden Semmel oder Milchbrötchen nach vorstehender Angabe gefüllt und gebacken.

49. Semmelpastetchen mit Steinpilzen. Man reibt von kleinen Semmeln die braune Außenrinde ab, halbiert sie, entfernt die Krume, weicht sie mit einem Ei verquirlter Milch und dreht sie alsdann in der abgeriebenen Rinde um. Zu jeder dieser Semmel rechnet man 1—2 große Steinpilze, die man sauber putzt und deren Köpfe man in 2 cm große Stückchen schneidet. Das übrige von den Pilzen wiegt man mit etwas Petersilie, Pimpernelle und Estragon fein, schwitzt nun eine feingeschnittene Schalotte in etwas Butter, fügt das gehackte, sowie Salz, Pfeffer, wenig abgeriebene Zitronenschale, 20 g ganz feingewiegten Luftspeck, mehrere ganze Eier, einige Eßlöffel Bratensauce und 1 Eßlöffel Portwein hinzu und vermischt dies alles mit den zerschnittenen Pilzstücken. In die ausgehöhlten Semmelhälften füllt man etwas von der Farce, bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel, füllt auf jede Hälfte ein wenig Krebsbutter, beträufelt sie mit Zitronensaft und bäckt die Pastetchen eine gute Viertelstunde im Ofen bei sehr gelinder Hitze.

50. Semmelpastetchen auf feinere Art. Man kann auf andere Weise, die sogar vorzuziehen sein dürfte, die geweichten ausgehöhlten Semmelhälften in gröblich gehacktem harten Eigelb, Petersilie und Semmelkrumen wenden und die Pilzfüllung anders herstellen. Man schneidet dann die geputzten Steinpilze würfelig, dünstet sie in Butter mit etwas Zitronensaft gar und rührt mit Tomatenbrei und Portwein sowie etwas Semmelkrumen einen Brei davon. Diesen benutzt man zur Füllung der Semmelpastetchen, die dann wie angegeben vollendet werden, doch muß man die Krebsbutter durch Süßrahmbutter ersetzen.

51. Becherpasteten. Die kleinen Becherformen von Blech werden mit Butter ausgestrichen und mit der in Nr. 8 zu der großen Stürzpastete gebrauchten Farce ³/₄ voll gefüllt; diese drückt man auf dem Boden und den Seiten der Form an, so daß in der Mitte ein leerer Raum entsteht, in welchen ein Eßlöffel Ragout, nach derselben Nummer

bereitet, kommt. Dann streicht man den Rest der Farce darüber, so daß das Ragout vollständig bedeckt ist, legt auf jede Form ein mit Butter bestrichenes Papier und stellt die Pastetchen 1/2 Stunde vor dem Anrichten in kochendes Wasser, welches aber nur bis zur Hälfte der Form reichen darf. Um diese kleinen Pastetchen gar zu machen, darf das Wasser nur kochend heiß sein, der Topf, in welchem sie stehen, wird bedeckt, und nach dem Ausstürzen legt man nach Belieben eine runde Trüffel- oder Ochsenzungenscheibe auf jedes Pastetchen. Sie werden mit oder ohne Sauce nach der Suppe gereicht.

52. **Römische Pastetchen.** Man hat zu diesen Pastetchen besondere Formen, die aus einem aus Messing gegossenen, außen fein gerippten Becher, einer Muschelschale oder auch anderen Phantasieformen an bleifederdickem langen Eisenstiel mit Holzgriff bestehen. Zu den Pastetchen bereitet man aus 125 g Mehl, 1 Ei und 1 Eigelb, Salz, 1 Teelöffel Olivenöl und der nötigen Milch einen dickflüssigen Eierkuchenteig. Man zerläßt alsdann Backfett, hält die Form einige Zeit hinein, daß sie durch und durch heiß wird, taucht sie dann bis auf Strohhalmbreite vom Rande entfernt in die Teigmasse, die sich dann sofort ansetzt, hält sie darauf in das Backfett, bis die Becherchen lichtbraun sind, legt es zum Entfetten auf Fließpapier, und bäckt in derselben Weise die Pastetchen weiter. Man stellt sie heiß und füllt sie mit einem feinen braunen oder weißen Ragout. Diese Pastetchen sind von ganz reizendem Aussehen und lassen sich mannigfach verwenden, auch mit Gemüse, z. B. Spinat, gefüllt als Kranz um Braten.

53. **Geflügelbecher nach Königinnenart.** Man löst das zarte Fleisch von zwei jungen gebratenen Hühnern, wiegt es fein und vermischt es mit 4 Löffel dicker Bechamelsauce (Abschnitt R.) und 6 Eidottern, fügt, wenn die Masse zu dick, ein wenig Sahne, wenn sie zu dünn erscheint, geriebene Semmel zu und füllt sie in mit Butter ausgestrichene Tassenköpfchen. Man stellt diese in ein Wasserbad, läßt sie in etwa 20 Minuten gar und steif werden, stürzt sie und überfüllt sie mit einer Krebssauce, mit der man sie zu Tisch gibt.

54. **Talleyrand-Pastetchen.** Die kleinen Pastetenförmchen werden mit Butter bestrichen und mit nudelförmig zurechtgeschnittenen Trüffeln und Ochsenzunge bestreut. Alsdann wiegt man Reste von gebratenen Hühnern nebst einigen gedünsteten Champignons, etwas Luftspeck und wenig gekochtem Schinken fein, vermischt dies mit einigen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Reibbrot und streicht die Förmchen dick mit Farce aus. Die Mitte der Form wird mit einem sehr dick gehaltenen

Champignonragout ausgefüllt, zu dem man kleine Pilze in Butter und Fleischbrühe gar dünstet, Kalbsmilch würfelig schneidet und beides in brauner Kraftsauce heiß werden läßt. Man überstreicht dies Ragout mit einer Farceschicht, kocht die Pastetchen eine halbe Stunde im Wasserbade und stürzt sie, um sie mit Madeirasauce zu übergießen.

55. **Mince-Pie — englische Pastetchen zum Dessert.** 250 g ausgesteinte Rosinen, mit 250 g geschälten und ausgekernten Äpfeln gehackt, 250 g Korinthen, 250 g gehacktes Ochsenmark oder Nierentalg, 60 g fein in Würfel geschnittene kandierte Orangenschale, 250 g gehackter Rindsbraten, ungefähr 250 g gestoßenen Zucker, eine halbe Muskatnuß, etwas gehackte Zitronenschale, etwas Zimt, eine halbe Flasche Kognak, dies alles, gut zusammen vermischt, wird auf die Unterblätter der Pastetchen gelegt, welche statt eines Randes mit einem Oberblatt versehen und gleich danach gebacken werden.

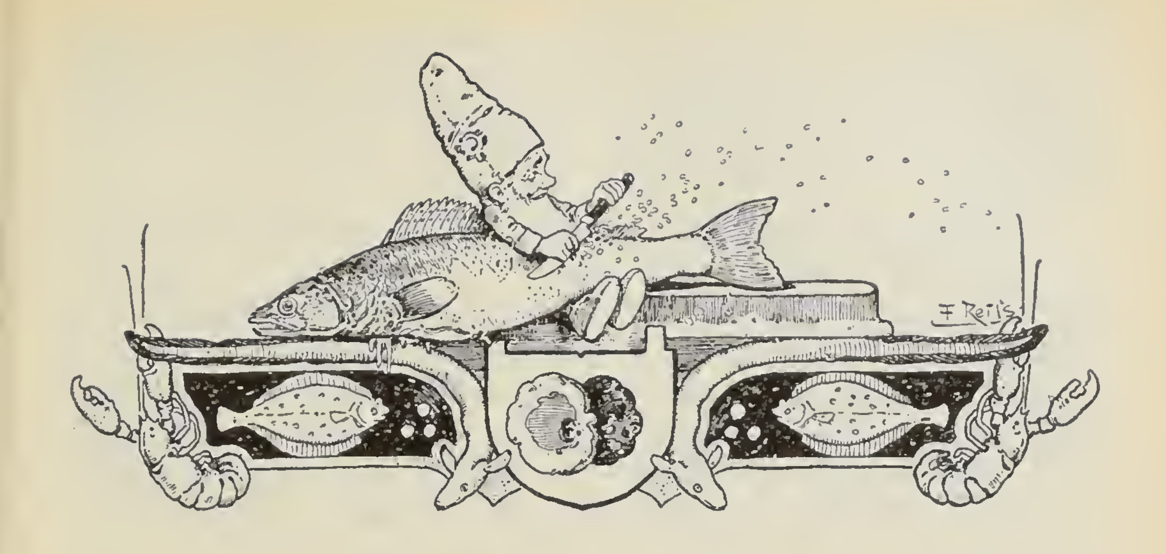
Auch kann man Rindsbraten und Nierentalg fehlen lassen, statt Orangenschale die Hälfte zerschnittene Sukkade nehmen, auch nur die Hälfte Äpfel benutzen und statt des Kognak eine große Obertasse guten Rum verwenden.

Man legt sie kranzförmig, eins zur Hälfte auf dem anderen liegend, auf eine Schüssel.

Aus dieser Portion werden ungefähr 18 Stück.

56. **Trüffelpasteten.** Kleine Pasteten werden nach E. 36 gebacken. Indes hat man eine Gänseleber in Butter mit etwas Fleischbrühe weich gedämpft, auch 10 geschälte Trüffeln in Madeira gedünstet. Beides wird feinwürfelig geschnitten, mit dicker brauner Kraftsauce (Abschnitt R.) erhitzt und in die kleinen Pasteten gefüllt.

Krankenspeisen. Alle Pasteten sind zu Krankengerichten ungeeignet.



F. Allerlei Speisen von Fischen und Schaltieren.

1. Allgemeine Regeln für die Vorrichtung und Zubereitung der Fische und Angabe, in welchen Monaten diese am besten sind.

Zubereitung im frischen Zustande. Alle Fluß- und ungesalzenen Fische müssen ganz frisch zubereitet werden, weil sie bald den Geschmack verändern und dann Ekel erregen und der Gesundheit höchst nachteilig sind. Der Fisch ist am besten, wenn er gleich nach dem Fange geschlachtet, sofort ausgenommen und alsbald zum Verkauf gebracht ist. Verletzte gefangene Fische im Wasser noch möglichst lange lebendig zu erhalten, ist nicht nur eine Tierquälerei, sondern es verschlechtert sich auch die Qualität bei diesem langsamen Hinsterben. Bei anderem Fleisch halten wir ängstlich darauf, daß gesunde Tiere rasch geschlachtet werden, finden Fleisch von gehetztem Wild ungenießbar und würden von gefallenen Tieren nichts berühren. Bei Fischen dagegen lassen wir uns das Verkehrteste gefallen. Nur der verbesserte Betrieb der Seefischerei beobachtet überall das richtige Verfahren. — Die Erkennungszeichen frischer Fische sind folgende: Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend erscheinen, die Kiemen ein lebhaftes Rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein; besonders darf sich am Schwanz die Haut nicht leicht ablösen lassen. Sind die

Kiemen bleich, so ist der Fisch nicht zu gebrauchen. Haben die Fische, etwa bei längerem Bahnversand, auch nur wenig üblen Geruch angenommen, so sind sie sogleich auszuwaschen, am besten mit übermangansaures Kali enthaltendem Wasser.

Schlachten der Flußfische. Es geschieht dies, indem man mit einem scharfen Messer der Länge nach einen Finger breit in die Spitze des Schwanzes schneidet und mit dem Messerrücken derb aufs Genick schlägt. Wünscht man die Fische an gewitterschwülen Tagen einige Stunden aufzubewahren, so nehme man sie aus, wobei auch die Kiemen entfernt werden, streue einige Körner Salz hinein, schlage sie in ein nasses Tuch und bringe sie an den kältesten Ort, lege sie aber nicht ins Wasser, was ihnen wie anderem Fleische nahrhafte Bestandteile entzieht.

Den Aal tötet man durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf, oder man faßt ihn mit einem Tuche unterhalb des Kopfes und schlägt diesen mehrere Male recht kräftig gegen den Küchentisch oder auf einen Stein, bindet dann einen Bindfaden unter dem Kopfe so fest als möglich zusammen und befestigt ihn an irgend einem Haken oder Nagel. Übrigens kann man den Aal weit einfacher, leichter und rascher töten, wenn man ihn in einen großen Eimer mit $1/2$ *l* Weinessig legt, in dem 250 g Salz aufgelöst wurden und das Gefäß rasch mit beschwertem Deckel zudeckt. Nach einigen Minuten kann man den Aal, der nun eine blaue Farbe angenommen hat und von allem Schleim befreit ist, tot aus dem Eimer nehmen und weiter behandeln. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer ringsum unter den Brustflossen die Haut ein, trennt diese einen Finger breit los und streift sie mit einem groben Tuche und Salz bis zum Schwanze hin ab, indem man mit fester Hand derb herunter fährt, welches auch, sobald man im Zuge ist, leicht von statten geht. Kleine Aale zieht man nicht ab; man reibt sie stark mit Salz ab, schneidet die Flossen ab, den Leib auf, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt vorsichtig die Galle von der Leber. Danach wäscht man sie so lange mit Salz, bis das Wasser klar bleibt, schneidet sie schräg in dreifingerbreite Stücke, wirft Kopf und Schwanzspitze weg, reibt die übrigen Stücke in- und auswendig mit Salz, gießt etwas heiß gemachten Essig darüber und stellt sie zugedeckt hin, bis zum nahen Gebrauch. Kleine Aale eignen sich gut zur Suppe.

Zu den meisten Fischspeisen werden die Fische geschuppt, auch bei den Seefischen werden die Hausfrauen dies in den meisten Fällen tun. Die Nordseefischer und die Küstenbewohner jedoch kochen die Seefische ungeschuppt, da sie alsdann viel saftiger bleiben. Aus eigener Er-

fahrung ist dies zu bestätigen — aber angenehm ist das Essen solcher Fische nicht! Es wird ihnen der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, wobei die Galle vorsichtig von der Leber geschnitten werden muß, da diese, wenn sie verletzt wird, einen bitteren Geschmack mitteilt, der sich nicht durch Abspülen verliert. Dann werden sie gut gewaschen, entweder ganz gelassen oder in passende Stücke geteilt.

Kochen, Salzen und Würzen der Fische. Die meisten Fische werden in kochendes Wasser gegeben und langsam gar ziehen gelassen; nur ganze Seefische und große Flußfische bringt man mit kaltem, gesalzenem Wasser aufs Feuer und nimmt sie ab, sobald sie kochen; zerteilte Fische müssen unter allen Umständen in kochendes Wasser getan werden, da sie nicht durch die Haut vor dem Ausgelaugtwerden geschützt sind.

Eben gefangene und sofort zubereitete Fische reißen stark auf, besonders, wenn sie rasch gekocht werden.

Den Fisch weder zu schwach noch zu stark zu salzen und ihn vollständig gar, aber nicht zu weich zu kochen, beweist eine gute Köchin. Rückert sagt von dieser: „Fühlst du's in den Fingerspitzen, wieviel Pfeffer, wieviel Salz?" Mit kochendem Wasser aufgesetzte Fische müssen ziemlich stark gesalzen werden, da sie nur kurze Zeit mit dem Salzwasser in Berührung bleiben. Das Garsein ist am leichten Herausziehen der Flossen zu erkennen, und wenn sich das Fleisch von den Knochen löst, was man bei zerschnittenen Fischen leicht sehen kann. Zum Anrichten gehört eine erwärmte tiefe Schüssel mit einem Einleger. Man sorge dafür, daß sowohl der Fisch als auch die dazu bestimmten Kartoffeln nebst der Sauce recht dampfend sind und alles zugleich zur Tafel gebracht wird.

Beim Gebrauch der Lorbeerblätter ist sowohl bei den Fischen als Fleischspeisen eine sparsame Anwendung zu empfehlen, sie dürfen, da der Geschmack derselben stark hervortritt, nur stückweise gebraucht werden.

Fische, welche man mit Öl und Essig anrichtet, läßt man nicht in der Brühe, worin sie gekocht sind, erkalten, sondern nimmt sie heraus, mariniert sie leicht mit feinem Öl, Essig, Pfeffer und Salz und stellt sie kalt.

Kochen der Seefische. Der eigenartige „Meergeschmack" der Seefische ist dem einen Binnenländer angenehm, dem anderen zuwider. Im ersten Falle setzt man dem Kochwasser außer dem gewöhnlichen Kochsalz noch einen halben Teelöffel Seesalz zu und bringt ihn offen ins Kochen, im anderen Falle rate ich, da das sonst zur besseren Entfernung des strengen Geschmacks beliebte Abkochen in Wasser und Garkochen in frischem

Wasser die Fische auslaugt, statt dessen die Kiemen vor allem zu entfernen. Dann füllt man die Bäuche mit allerlei Gewürz: Pfefferkörner, Zwiebel-, Möhren-, Sellerie- und Petersilienwurzelscheiben, auch wohl einigen Zitronenschnitten, gießt kochenden Essig auf die Fische und stellt sie mehrere Stunden fort. Vor dem Kochen werden die Gewürze entfernt, die Fische noch einmal in Wasser gut abgewaschen und dann in Salzwasser gar gekocht. Die Seefische zeigen alsdann einen ausgezeichnet milden und feinen Geschmack.

Backen der Fische. Hierbei ist zu bemerken, daß sie in offener Pfanne, stets mit reichlich Fett, jedoch auf nicht zu starkem Feuer gebraten werden müssen, damit sie nicht von innen roh bleiben, während sie außen fast verbraunt sind, und daß sie sogleich auf einer vorher heißgemachten Schüssel anzurichten sind und nicht zugedeckt werden dürfen, weil die Kruste alsdann weich wird.

Fische in Gallert sind im Abschnitt M. zu finden.

Lebern von Flußfischen, beim Karpfen auch die Milch, gelten als die feinsten Teile der Fische. Lebern von Seefischen aber haben einen starken Trangeschmack, sind also ganz ungenießbar.

Beste und übliche Gebrauchszeit der Fische. Der Salm — geräuchert Lachs — ist im April, vor der Laichzeit, am feinsten, aber in allen Monaten genießbar. Nach Graf Münster soll man den Salm aus der Nord- und Ostsee vom Anfang des Monats Oktober bis in die zweite Hälfte des Februar nicht essen. Am vorzüglichsten ist der Rheinsalm, dann folgt der Weser-, darauf der Elb- und zuletzt der Ostseesalm.

Die Äsche, lachsartiger Fisch mit zartem Fleisch, ist vom Oktober bis Dezember am besten.

Der Aal ist immer brauchbar, wird aber während der Wintermonate nicht gefangen, und ist vom März bis August am wohlschmeckendsten.

Der Saibling, sehr wohlschmeckender Fisch der Gebirgsseen, am besten Januar bis Juni.

Der Hecht (Laichzeit: März und April) bleibt mager bis Juli, ist am besten September bis Januar.

Der Barsch (Laichzeit: April, Mai) am besten vom August bis März.

Der Kaulbarsch, dem Barsch verwandt, aber weniger wohlschmeckend, am besten Dezember bis April.

Die Karausche, dem Karpfen verwandter Fisch, etwas grätig, ist am besten im Mai und dann vom Oktober bis März.

Der Zander, auch Sandart genannt, am besten vom September bis Februar.

Der Karpfen (Laichzeit: April bis Juli) wird außer den Laichmonaten das ganze Jahr hindurch gegessen, ist aber am besten in den Monaten Oktober bis Ende März.

Der Blei, auch Brasse genannt, ist ein dem Karpfen ähnlicher Fisch, hat aber noch mehr Gräten als der letztere; seine Laichzeit ist im Mai, seine beste Zeit Dezember bis April.

Der Maifisch oder Alse (Laichzeit: Ende April, Mai) ist ein Seefisch, welcher nur während der Laichzeit die Flüsse hinaufsteigt, um den Laich darin abzusetzen, früher massenhaft gefangen wurde, jetzt viel seltener wird. — Der in den Flußmündungen gefangene Stint ist am besten vom Mai bis Dezember.

Die Plötze, bekanntester Weißfisch, ist vom Dezember bis Mai zu empfehlen.

Die Forelle (Laichzeit: November, Dezember) ist am besten vom Februar bis August.

Die Lachsforelle, mit Lachs und Forelle verwandt, vorzüglich im Geschmack, am besten Januar bis Oktober.

Der Felchen, auch Blaufelchen genannt, sehr geschätzter Fisch des Bodensees und der bayrischen Gebirgsseen, am besten vom April bis Juni, auch August bis November.

Die Schleie und Barbe, letztere mit giftiger Leber, deren Genuß Erkrankungen hervorruft (Laichzeit: Mai, Juni), werden in der ganzen übrigen Zeit gefangen, sind jedoch am besten in den kalten Monaten.

Die Schmerle, besonders im Harz als Delikatesse beliebt, außerhalb dieses Gebirges sehr selten, vom Mai bis März am besten.

Die Quappe, der Süßwasser-Schellfisch, stets gut außer Februar, März und April.

Die Krebse sind am besten vom Mai bis Ausgangs September.

Für Seefische gibt es bis jetzt keine gesetzliche Schonzeit, sie werden fast das ganze Jahr gegessen; doch haben sich bei dem ungeahnten Aufschwung der Hochseefischerei für die Nordsee bestimmte Hauptfangzeiten der einzelnen Arten immer deutlicher herausgebildet:

Der Schellfisch. Das ganze Jahr, besonders viel im Februar oder März und August bis Oktober; März und Oktober am besten.

Der Kabeljau. Das ganze Jahr, etwas weniger in den Sommermonaten Juni bis August; Laichzeit im Winter.

Der Seehecht. Juni bis September oder Oktober; in den Wintermonaten sehr wenig.

Der Heilbutt, auch Helleflunder oder Pferdezunge genannt, einer der feinsten Seefische, laicht im Frühling, ist am besten vom November bis Mai.

Der Kohlfisch. Im ganzen Jahre; der Fang steigert sich zweimal, Anfang März und Juli, August, September.

Der Lengfisch. Im ganzen Jahre; besonders Februar, März, April.

Die Scholle oder Goldbutt. Im ganzen Jahre; besonders viel Januar und Februar und Juni oder Juli bis Oktober (vorwiegend kleine).

Der Turbutt oder Kleist, ähnlich dem Steinbutt, aber ohne die Steinchen in der Haut. Mai bis Januar.

Der Steinbutt. Ebenso.

Die Makrele, frisch wie geräuchert sehr geschätzt, frisch am besten Januar bis Juni, geräuchert besonders gut im Mai.

Die Rotzunge. Im ganzen Jahre; am häufigsten Mai bis Juli, am wenigsten November bis Januar.

Die Seezunge. Hauptsächlich Mai bis November; ziemlich noch Dezember und Januar; sehr wenig Februar bis April, beste Zeit August bis März.

Der Schnäpel. Am besten November bis März, auch geräuchert sehr beliebt.

Der Katzenfisch. Im Februar, März und Juni, Juli, August häufig; sonst sehr wenig.

Die Meerbarbe, auch Rougé genannt, sehr selten, aber ausgezeichnet im Aussehen wie Geschmack, ist vom November bis Mai am besten.

Der Rochen. Das ganze Jahr mit geringen Schwankungen; besonders viel Dezember, Januar, in letzterem Monat, sowie Februar am besten.

Der Knurrhahn. Februar bis November; am häufigsten Mai bis Juli und Oktober, dann auch am besten.

Der Petermann. Mai bis Juli; sonst wenig oder gar nicht angebracht.

Der Stör. Hauptzeit Dezember, Januar, am wenigsten Juni bis September.

Der Merlan oder Weißling, auch Wittling, sehr wohlschmeckend, neuerdings besonders in den Küstenorten sehr geschätzt, wird vom November bis Februar am reichlichsten gefangen, ist um diese Zeit auch am besten.

Frische Heringe. November bis Februar; Kennzeichen der Fische: helle Köpfe.

Der Sterlett, kommt aus dem Donaugebiet (nur lebend in unseren Delikateßgeschäften zu haben), der Preis ist dementsprechend sehr hoch, das Fleisch des Sterlett außerordentlich wohlschmeckend, die beste Zeit November bis Mai.

Mit dieser Übersicht, die der Hausfrau im Binnenlande zeigt, wann sie am vorteilhaftesten bestimmte Seefische von ihrem ortsansässigen Zwischenhändler oder, wo ein solcher fehlt, unmittelbar von den Großhändlern in den Haupt-Fischmärkten Geestemünde-Bremerhaven und Hamburg-Altona bezieht, glaube ich mir ihren besonderen Dank verdient zu haben. Zurückweisen möchte ich noch den vielverbreiteten Irrtum, daß Angelfische besser wären wie Netzfische, sowie daß man von den Seebädern, wo der Binnenländer vielleicht zuerst bessere Bekanntschaft mit den Seefischen gemacht hat, diese besonders frisch und billig beziehen könne. Die von dort versandten werden in der Regel erst von den Küstenmärkten dorthin gebracht!

I. Flußfische.

2. Lachs zu kochen. Der Lachs wird nur mit einem Messer abgeschabt, ausgenommen und gut gewaschen, dann in zweifingerbreite Scheiben geschnitten und mit kochendem Wasser, Salz, ganzem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, nebst einigen Lorbeerblättern, Zitronenschale, auch, wenn man ihn gerade hat, etwas Rosmarin, einige Minuten abgekocht und dabei abgeschäumt. Dann läßt man ihn an heißer Herdstelle so lange ziehen, bis man an dem leichten Herausziehen der Flossen das Garsein erkennt. Man gibt ihn mit Kartoffeln und geschmolzener Butter, welche aber nicht kochen, sondern nur heiß werden darf, und mit feingehackter Petersilie, sowie in der feinen Küche mit durchgeriebenem harten Eigelb. Oder man reicht den Lachs mit Bearner-, gelber Kapern-, Austern- oder holländischer Sauce, auch ist es zu empfehlen, der geschmolzenen Butter etwas Zitronensäure zuzusetzen.

Soll der Lachs kalt mit Öl und Essig gegeben werden, so nimmt man ihn aus der Fischbrühe, läßt ihn erkalten und mariniert die Stücke

gleich mit etwas kalter Fischbrühe, Öl, Essig, Pfeffer und Salz. Es gehört zum Kochen des Lachses weniger Salz als zu anderen Fischen.

3. Lachs mit Kräutern. Der Lachs wird gehörig gereinigt und in passende Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und eine Stunde hingestellt. Dann mischt man folgende Kräuter, als: Petersilie, Schalotten, Dragon, Kapern, auch ausgewässerte und entgrätete Sardellen und etwas gestoßenen Pfeffer und tut sie in frische zerlassene Butter nebst soviel Zitronensaft, daß diese einen säuerlichen Geschmack erhält, stellt sie aufs Feuer, legt, wenn sie warm geworden, den Lachs hinein und läßt ihn unter fleißigem Umwenden zwei Stunden darin liegen, während die Butter nur flüssig erhalten wird, aber nicht braten darf. Nun wird in einer Pfanne Butter heiß gemacht und der Lachs zehn Minuten darin gebraten, wobei man ihn häufig mittels einer Feder mit der Kräuterbutter auf beiden Seiten bestreicht.

Zur Sauce wird die übriggebliebene Marinade mit zwei Glas weißem Wein und einigen Löffeln guter Kraftbrühe eingekocht, und sollte sie nicht säuerlich genug sein, mit Zitronensaft versetzt und mit einem Eidotter abgerührt.

4. Marinierter Lachs. 1 kg Lachs schneidet man, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in 2½ cm dicke Scheiben, salzt diese 1 Stunde lang ein, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreicht sie mit feinem Öl und brät sie schnell gar und bräunlich, was am besten auf einem Rost geschieht. Dann legt man die Scheiben in einen irdenen Topf, kocht ½ *l* nicht scharfen Essig und ½ *l* Moselwein, 15 g Salz, 2 Zitronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, Dragon, 2 g weißen Pfeffer und gießt es abgekühlt über den Lachs, welcher in einem zugebundenen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt wird.

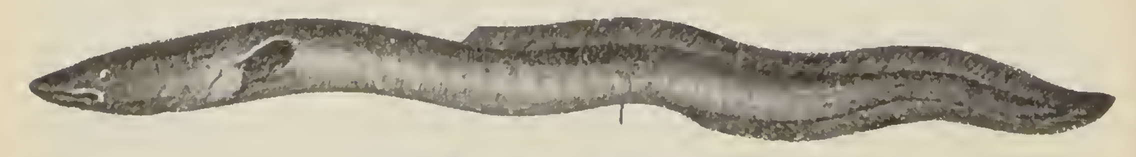


Fig. 23. Aal. Bis 1 m lang.

5. Aal blau zu kochen. Nachdem der Aal nach Nr. 1 getötet, wobei die Haut nicht abgestreift, sondern nur mit Salz abgerieben ist, wird er ausgenommen, in Stücke geschnitten und zum Blaukochen mit heißgemachtem Essig übergossen; dann läßt man ihn in kochendem Wasser mit einem Guß Essig, Salz, einem Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Schalotten, ganzem Pfeffer, Nelken und einem kleinen Stück Butter,

sowie Salbeiblättern, Thymian und Estragon 10—15 Minuten nicht zu stark kochen und gibt ihn recht heiß nebst Kartoffeln, Butter und Senf, mit Zitronenscheiben und Petersilienblättern garniert, zur Tafel oder reicht dazu Essig und Öl, oder eine Meerrettich-, Kapern- oder Zitronensauce. Man tut wohl, die Aalbrühe aufzuheben, um die etwa übriggebliebenen Aalstücke darin aufzubewahren.

Der Aal bedarf weniger Salz als die übrigen Fische.

Wenn man den Aal einige Zeit aufheben will, um ihn später kalt mit einer Tartaren- oder Remouladensauce zu reichen, kocht man ihn ebenso, doch nimmt man halb Essig, halb Wasser. Man nimmt den Aal nach dem Kochen bis zum völligen Erkalten aus der Brühe, legt ihn darauf wieder hinein, deckt ihn zu und bewahrt ihn bis zum Gebrauch. Die Schüssel, auf der man den Aal anrichtet, verziert man mit Fleischgallert, Eierscheiben, roten Rüben, Kapern, Salznüssen und dergl.

6. Bremer Aal-Frikassee. Der Aal wird wie bemerkt gereinigt, in Stücke geschnitten, eine Stunde vor dem Kochen leicht mit Salz bestreut und dieses vor der Zubereitung abgewaschen. Dann bringt man ihn mit kräftiger, schwach gesalzener Bouillon, so daß diese mit dem Aal gleich steht, zum Kochen, gibt einige in Stücke geschnittene Champignons hinzu, läßt den Aal gar werden, füllt ihn aus und stellt ihn warm. Alsdann rollt man von Fischfarce längliche Klößchen auf und läßt sie höchstens 5 Minuten im Ragout kochen. Hat man 1 kg Aal, so schwitzt man 1 Eßlöffel feines Mehl in Butter weiß, verkocht es mit der Aalbrühe zu sämiger Sauce, rührt diese mit zwei frischen Eidottern ab, würzt sie mit Zitronensaft, wenig Muskatblüte und weißem Pfeffer, rührt bis zum Aufkochen und gibt Aal und Klößchen in die gewärmte Schüssel, in der man sie mit der dicklichen Sauce vermischt.

In der feinen Küche verkocht man die Frikasseesauce mit einem Glas Madeira, bereitet außer den Fisch- auch noch Geflügelklößchen und dünstet Morcheln, Champignons, Kalbsmilch in Fleischbrühe weich, um diese Sachen nebst Krebsschweifchen unter das Frikassee zu mischen. Sehr wohl kann man dies Frikassee auch im Reisrande anrichten oder es oben mit Blätterteigschnittchen (Abschn. Backwerk) belegen.

7. Gedämpfter Aal. Man kocht 2 zerhackte Kalbsfüße, bis die Knochen herausfallen, gibt die Brühe durch ein Sieb und gleich wieder in den umgespülten Topf, legt die abgespülten Aalstücke hinein — sie dürfen nicht ganz bedeckt sein —, fügt 2 Eßlöffel voll Essig, in welchem 10 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind, hinzu, wenig Muskatblüte, 2—3 kleine Zwiebelchen in Scheiben geschnitten, Pfeffer, Salz und

einige Zitronenscheiben ohne Kerne, deckt den Topf fest zu und läßt dies alles langsam gar schmoren; man schmeckt die Brühe, ob etwa Salz fehlt oder Essig, legt die Aalstückchen in eine Schüssel und gibt die etwas abgekühlte Brühe darüber.

8. **Gebackener Aal.** Die Stücke werden vorher gesalzen, in Ei und Weißbrotkrumen umgewendet, in offener Pfanne in gelb gewordener Butter mit frischen Salbeiblättern gar, dunkelgelb und kroß gebacken.

Auch kann man den Aal mehrere Stunden einsalzen und verdeckt beiseite stellen, ihn dann abtrocknen, mit Salbeiblättern umbinden und dann in Butter, Speck oder auch Olivenöl braten.

Am vorzüglichsten aber mundet der Aal, wenn er im Ofen gebraten wird, wobei man ihn schneckenförmig aufrollt und mit Holzspießen durchsticht. Man legt ihn so in eine butterbestrichene Schüssel, belegt ihn mit Zwiebelscheiben und übergießt ihn mit einer Marinade aus Weißwein, Essig und feinen Kräutern, daß er halb bedeckt ist, und brät ihn im Ofen. Man legt ihn, ist er gar, auf ein Tuch zum Entfetten, zieht die Holzspießchen aus, überstreicht ihn mit Fleischsaft (Glace) und gibt eine Liebesapfelsauce dazu. Auf diese Weise zubereitet ist der Aal am bekömmlichsten, weil er dabei viel von seinem Fett verliert.

Vielfach füllt man die ziemlich großen Aalstücke, nachdem man den Aal beim Vorbereiten sofort vom Rückgrat befreit, mit einer Fisch-(Hecht-) oder Kalbfleischfarce und bindet die Stücke so zu, daß die Farce nicht herausfällt, und brät sie wie oben angegeben.

Man reicht dies Gericht mit Zitronenscheiben und Senf oder einem grünen Salat; auch paßt eine Remouladensauce dazu. Als Beilage zu jungen Erbsen passend.

9. **Aufgerollter Aal.** Ist der Aal nach Nr. 1 gereinigt, so schneidet man die Flossen davon, den Fisch im Rücken statt an der Bauchseite auf und nimmt ihn von da aus, um ihn dann zu waschen und das ganze Rückgrat auszulösen.

Darauf legt man den Aal, die Innenseite nach außen, auf ein Hackbrett, legt ihn glatt auseinander, bestreut ihn mit gehacktem, hartgekochtem Eidotter, ein wenig gehackter Zwiebel und Petersilie, Pfeffer und Salz, oder belegt ihn statt des letzteren mit Sardellenstreifen. Jetzt rollt man den Aal, von welchem Kopf- und Schwanzende abgeschnitten ist, vom Kopfende an zusammen und diese Roulade in bereit gehaltenes sauberes loses Leinen, welches man an beiden Seiten mit Bindfaden fest zusammenschnürt. In einen kleinen Topf gießt man darauf halb Essig, halb Wasser, legt die Rolle mit Zwiebelscheiben, Gewürz, zwei

Lorbeerblättern und Salz hinein, und kocht sie, kaum durch die Brühe gedeckt, in einer halben Stunde gar, um sie danach herauszunehmen und das Leinen, welches etwas lose geworden ist, wieder straff zu binden. Nach dem Erkalten wird die Rolle ein wenig gepreßt, aus dem Leinen gewickelt, in Scheiben geschnitten, kranzförmig in einer Schüssel angerichtet, mit Zitronenscheiben verziert und mit geschnittener Sulz oder Remouladensauce gereicht. Sie paßt zum Frühstück oder als Mittelgericht.

10. Aal=Stew, englische Zubereitung. Man reinigt den Aal, schneidet Kopf und Schwanz ab und das Mittelstück in gleichmäßige Stücke. Die letzteren wendet man in Mehl, Pfeffer und Salz, und bäckt sie in Schmelzbutter lichtbraun. Dann läßt man die gebackenen Fischstücke erkalten und kocht von dem Kopf und Schwanz mit guter Fleischbrühe, sowie mehreren gewiegten Sardellen, einigen Champignons, ein Glas Weinessig und ein Glas Sherry eine kräftige Brühe, die man durchseiht und mit einer Mehlschwitze verdickt. In dieser bündigen Sauce dämpft man die gebackenen Fische langsam noch eine Viertelstunde und gibt sie dann mit derselben zu Tisch.

11. Aal in Papierkästchen. (Mittelgericht.) Ein großer Aal wird gereinigt, gesalzen, in Stücke geteilt und in einer Fleischbouillon, der man etwas Weißwein, sowie feine Kräuter und gemischtes Gewürz zufügt, weich gedünstet. Inzwischen kocht man 200 g Reis in Bouillon weich und körnig, wiegt 12 Champignons, 5 Schalotten und etwas Petersilie fein, vermischt dies miteinander und dünstet es in Butter einige Minuten. Ein großes Papierkästchen bestreicht man innen überall gut mit Provenceröl, belegt den Boden mit einer Lage Reis, schichtet dann die Aalstücke, die man mit den gewiegten Sachen bestreut, hinein und fährt so fort, bis das Kästchen gefüllt ist. Die letzte Lage muß aus Reis bestehen, man beträufelt ihn mit Krebsbutter, bestreut ihn mit geriebener Semmel und bäckt das Gericht bei gelinder Wärme eine halbe Stunde, um es dann sofort, in einer gebrochenen Serviette angerichtet, aufzutragen.

12. Aal zu marinieren. Der Aal wird abgezogen, gewaschen, eine Stunde eingesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuche abgetrocknet, in einer sauberen Pfanne in feinem Öl gebacken und zum Erkalten auf Löschpapier gelegt. Dann werden Schalotten, Pfefferkörner, ganze Muskatblüte, einige Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, woraus die Kerne entfernt, 1/4 Stunde mit so vielem Essig, als nötig ist, den Aal zu bedecken, etwas Wasser und Salz gekocht. Der Aal wird

mit der kalt gewordenen Brühe übergossen und in einem steinernen Topfe bis zum Gebrauch an einem kalten Orte aufbewahrt.

Oder man salzt den Aal einige Stunden und kocht ihn im glasierten Topf, in dem man halb Wasser, halb Essig und die oben angegebenen Gewürze aufgekocht hat, in etwa 15 Minuten gar, dann schichtet man den Aal in einen Steintopf, gießt die entfettete mit Zitronensaft geschärfte Brühe über ihn und hebt ihn auf.

Man kann den Aal ohne weiteres zierlich anrichten; oder es können die Aalstücke eine gemischte Schüssel bilden. In letzterem Fall werden sie mit härtlich gekochten, in Viertel geschnittenen frischen Eiern, kleinen Essiggurken, eingemachten Perlzwiebeln und Rotebeeten zierlich durchlegt und mit Kapern überstreut.

13. Äsche wird ebenso wie die Forelle nach den folgenden Vorschriften zubereitet.

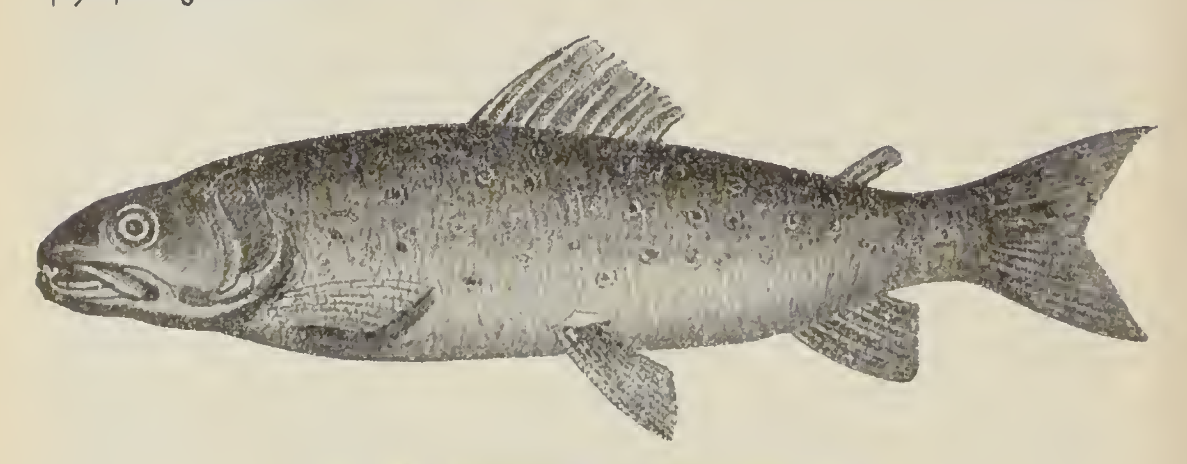


Fig. 24. Bachforelle. 40—60 cm lang.

14. Forellen blau zu kochen. Die Forellen werden, wie meist alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgeweidet, wobei man sie am besten auf ein naßgemachtes Küchenbrett legt und so wenig als möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgewischt werde. Dann spült man sie und legt sie auf eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie zugedeckt (nach anderer von mir erprobter Weise offen in Zugluft) 1/2 Stunde ruhig liegen, wobei sie blau werden. Darauf kocht man Wasser mit reichlich Salz, gibt, wenn es kocht, die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt 6—12 Minuten auf der Platte stehen, wobei die Fische nur ziehen, nicht kochen dürfen, und richtet sie heiß an; gibt dann am besten frische kalte Butter dazu oder auch geschmolzene Butter, nach Belieben mit feingehackter Petersilie, auch eine holländische Sauce, oder gibt sie

kalt mit feinem Öl, Essig und Pfeffer. Die Butter zu allen Fischen darf beim Schmelzen nicht kochen, weil sie dadurch sehr verliert.

Die Forelle gehört zu den Fischen, die am meisten Salz bedürfen.

Anmerkung. Die Forellen werden meistens wohl, ohne vorher blau gemacht zu sein, einfach in Wasser gegeben und wie vorgeschrieben gekocht.

Die Forelle hält sich außer Wasser nur einige Stunden; sie muß daher ganz frisch gebraucht werden.

15. **Forellenschnittchen mit verschiedenen Saucen und Gemüsen.** Mittelgroße Forellen werden ausgenommen, aus Haut und Gräten gelöst und jede Hälfte noch einmal durchgeteilt. Dann streicht man eine Pfanne mit Butter aus, legt die Forellenschnitten hinein, bestreut sie mit Salz, sowie mit gewiegten feinen Kräutern und röstet sie auf jeder Seite zwei Minuten. Die Butter wird dann abgegossen, einige Löffel der fertigen Sauce, mit der man die Schnitten reichen will, darüber gegossen, die Schnittchen einmal in ihr aufgekocht, in tiefer Schüssel angerichtet und die Sauce nebenher gereicht. Man wählt zu den Schnittchen eine Krebs-, braune Kraft-, Kapern-, Tomaten- oder Bearnersauce. Statt eine Sauce nebenher zu reichen, richtet man auch wohl die wie oben nur in Butter ohne Kräuter gerösteten Forellenschnittchen um ein Gemüse von Erbsen, Spargelspitzen oder verschiedenen jungen Gemüsen an.

16. **Gebackene Forellen.** Die kleinsten Forellen wählt man dazu, schuppt sie sehr sauber, nimmt sie aus, wäscht sie, schneidet sie auf beiden Seiten messerrückendick ein und salzt sie eine halbe Stunde vor dem Backen. Man trocknet sie dann, wendet sie erst in Mehl, dann in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in Backfett aus, richtet sie auf einer Serviette auf langer Schüssel an und reicht Kopfsalat dazu.

17. **Saibling** wird wie die Forelle blau gesotten und nur mit frischer Butter serviert.

18. **Felchen** oder **Blaufelchen** wird ebenfalls am meisten gleich der Forelle blau gekocht, doch kann man ihn auch nach Nr. 16 backen.

19. **Lachsforelle** kann nach allen Rezepten, welche beim Lachs zu finden sind, zubereitet werden, am beliebtesten ist darunter die Bereitung nach Nr. 2.

20. **Karpfen blau zu kochen.** Der Karpfen wird geschlachtet und ausgeweidet, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, dann gewaschen, der Länge nach gespalten, und die beiden Hälften in 2 bis 3 Stücke geschnitten. Man kann den Karpfen gleich den Forellen blau machen,

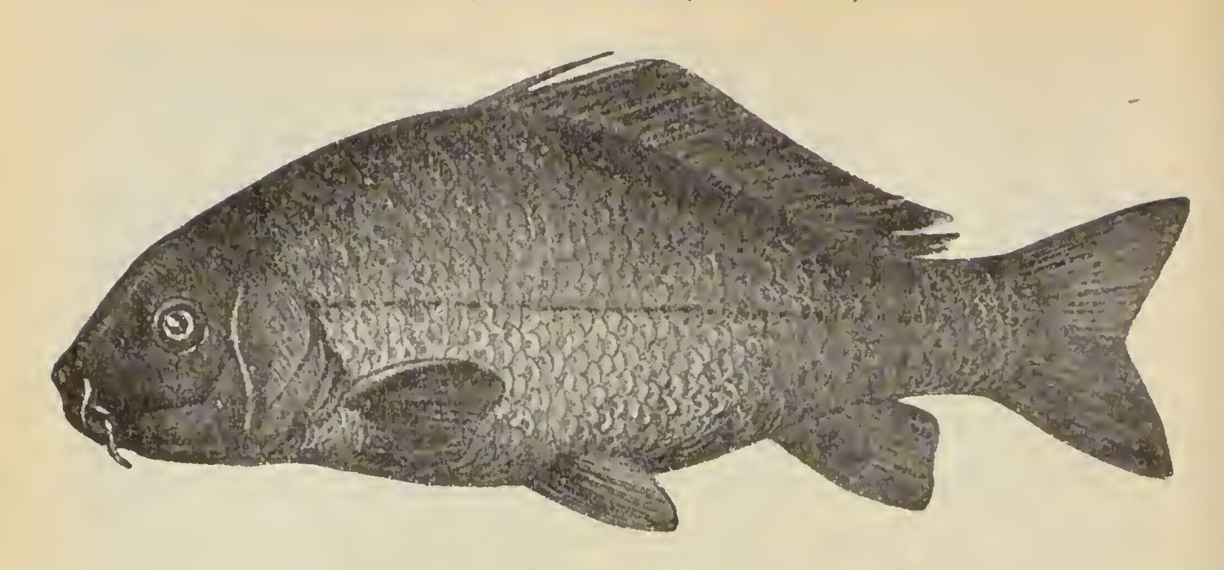


Fig. 25. Karpfen. Bis über 1 m lang.

worauf er, einige Minuten gekocht, langsam garziehen muß, und recht heiß angerichtet wird. Man gibt ihn mit heißer Butter und feingehackter Petersilie, auch mit einer rohen Meerrettichsauce oder Meerrettich mit Schlagsahne (Abschnitt R.) zur Tafel. — Die Milch der Karpfen gilt als Leckerbissen. — Der Karpfen erfordert recht viel Salz.

Anmerkung. Übriggebliebener Karpfen wird kalt mit Mayonnaise angerichtet. — Außer gekochtem Karpfen eignen sich zur Mayonnaise besonders Schleie, Zander, Seehecht, Steinbutt.

21. Karpfen in Rotweinsauce. Man schlachtet den Karpfen, wobei man sein Blut in einer kleinen halben Tasse Essig auffängt, schuppt ihn und verfährt im übrigen mit der Vorbereitung nach vorhergehender Nummer. Sind die Stücke gewaschen, so tut man sie nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, grobgestoßenem Pfeffer und Nelken, Zitronenscheiben und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, gibt etwas Weißbier oder Wasser und soviel Rotwein hinzu, daß der Karpfen eben bedeckt ist. Sodann nimmt man, so gut es tunlich ist, den Schaum ab, gibt ein großes Stück Butter nebst etwas feingestoßenem Zwieback hinein und läßt den Fisch nicht zu stark kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Blut und ein Stück Zucker durch, legt den Karpfen in eine Schüssel und rührt die Sauce, welche recht gebunden sein muß, durch ein Sieb darüber.

22. Karpfen in polnischer Sauce. Die Karpfen werden nach Nr. 1. geschlachtet, dann geschuppt, gespalten, in Stücke geschnitten und das Blut in Essig aufbewahrt. Zu $1^1/_2$ kg Karpfen nimmt man etwa 3 Wurzeln (Möhren), 2 Petersilienwurzeln, 3 Zwiebeln, $^1/_4$ Sellerie-

knolle, schneidet dies alles in Scheiben, tut es in eine Kasserolle nebst etwas Ingwer, einigen Nelken, Pfefferkörnern und etwa 2 Lorbeerblättern, gießt halb Bier, halb Wasser dazu und läßt alles 1/4 Stunde kochen. Dann legt man die Karpfen hinein, streut das nötige Salz darauf, gibt 70—100 g Butter, 1/2 Zitrone, woraus die Kerne entfernt, ein Weinglas voll Essig (das, was schon zum Blut gekommen ist, mitgerechnet) samt dem Blut hinzu und läßt alles, fest zugedeckt, noch weitere 15 Minuten kochen. Sind die Karpfenstücke weich, so nimmt man sie aus der Brühe, setzt sie auf eine heiße Stelle, tut Pfefferkuchen oder geriebenes Weißbrot und ein Glas Rotwein an die Sauce, rührt diese durch ein Sieb und gibt sie teils über die Karpfen, teils dazu. Es werden Kartoffeln dazu gereicht. Das Bier darf nicht bitter und die Sauce muß dicklich sein. Statt Bier kann man halb Weißwein nehmen.

23. Gefüllter Karpfen. Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus, salzt ihn und löst von der einen Seite das Fleisch, welches zwischen Kopf und Schwanz sitzt, behutsam ab, so daß beide Teile an der Haut hängen bleiben und weder Rückgrat noch Haut beschädigt werden. Dann hackt man das herausgeschnittene Fleisch, nachdem man die Gräten entfernt hat, recht fein, reibt ein reichliches Stück Butter zur Sahne, rührt 2 Eier, etwas in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, 1—2 Schalotten, Zitronenschale, Salz, Muskatblüte daran und gibt zuletzt das gehackte Karpfenfleisch dazu. Findet man die Farce zu weich, so fügt man ein wenig geriebenes Weißbrot, andernfalls etwas Wasser hinzu. Man streicht sie in die Lücken des Karpfen, so daß er seine vorige Gestalt wieder erhält, bestreut ihn mit Zwieback, legt ihn nebst Butter auf Speckscheiben in eine Pfanne, die gefüllte Seite nach oben, und läßt ihn unter öfterem vorsichtigen Begießen im Ofen gar und gelb werden. Nachdem der Fisch mit einem Schaumlöffel vorsichtig auf einer langen Schüssel angerichtet ist, kocht man die Sauce in der Pfanne mit 1/2 Eßlöffel gebratenem Mehl, Bouillon und Salz, würzt sie nach Belieben mit gehackten Sardellen, reibt sie durch ein Sieb und gibt Kapern hinein oder Zitronenscheiben.

Kann man einen Deckel mit Kohlen auf die Pfanne legen, so wird der Karpfen noch gleichmäßiger und besser.

24. Mischgericht von Karpfen und Aal. Von beiden Fischen nimmt man die gleiche Menge, etwa 1 kg, schuppt und zieht die Fische ab, wäscht sie, zerschneidet sie in 5 cm große Stücke und stellt sie eine Stunde leicht gesalzen beiseite. In dieser Zeit kocht man zerschnittenes Schweinepökelfleisch halb weich, schneidet es dann in gleiche

Stücke wie die Fische und legt alles mit kleinen Zwiebeln und Champignons vermischt in ein Gefäß, in welchem man etwa 150 g Butter darüber verteilt. Als Gewürz fügt man ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner und etwas Gewürznelken an, gießt auch ½ l Fleischbrühe und ebensoviel Rotwein darüber und dämpft alles miteinander langsam gar. Ist dies geschehen, stellt man die verschiedenen Zutaten heiß, gießt die Brühe durch ein Sieb, verdickt sie mit einem braunen Buttermehl, versetzt sie noch mit 5 Tropfen Maggis Speisenwürze und gießt sie über das zierlich angerichtete Mischgericht. Den Rand der Schüssel umgibt man mit gerösteten Brotscheiben und Eierklößchen und reicht nach Gefallen noch Salzkartoffeln dazu.

25. Ganzer Karpfen gebacken. Der Karpfen wird geschuppt, nicht am Bauch, sondern am Rücken aufgeschnitten, ausgenommen, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, im Rücken wieder zusammengenäht, in Ei und Brotkrumen umgewendet, in einer flachen Pfanne in kochender Butter oder mit Schmalz schön gelb gebacken und nach Entfernung der Fäden heiß angerichtet. Die Pfanne darf man beim Backen der Fische nicht zudecken, weil sie sonst weich werden; dasselbe geschieht auch, wenn man sie nicht sofort zur Tafel gibt, doch muß man die ausgebackenen Fische stets zum Entfetten einen Augenblick auf Löschpapier legen.

Anmerkung. Übriggebliebener Karpfen oder andere gebackene Fische können zu Fischsuppe (B. Nr. 26) verwandt werden, auch zu Sauerkohl mit Fisch.

26. Ungarischer Karpfen. Den vorbereiteten Karpfen schneidet man in passende Stücke, salzt diese und stellt sie ¼ Stunde beiseite. Dann kocht man sie in siedendem Salzwasser, dem man ein Güßchen Essig zusetzte, nach Nr. 20 gar, richtet sie sofort auf heißer Schüssel an und übergießt sie mit folgender inzwischen bereiteter Sauce: In 60 g Butter röstet man zwei gehackte Zwiebeln und 30 g Mehl bräunlich, verkocht diese Mehlschwitze mit ¼ l süßer Sahne, ⅛ l Fischwasser und einer Tasse Bouillon zu sämiger Sauce, die man mit wenig Paprika (Vorsicht!) würzt. Nachdem man die Sauce durch ein Sieb getrieben, rührt man sie mit einigen Eidottern ab und rührt zuletzt ein Stückchen frischer Butter und 5 Tropfen Maggiwürze hindurch.

27. Karpfenfilet. Von einem schönen mittelgroßen Fisch löst man alles Fleisch und wiegt es fein, vermischt es mit etwas geschabtem Luftspeck, Sardellenbutter, 2—3 Eiern, 2—3 Löffeln saurer Sahne, Salz, Pfeffer und soviel Reibbrot, daß man eine geschmeidige aber nicht zu lose Farce erhält, aus der man einen länglichen Lendenbraten formt.

Oben drückt man dicht nebeneinander feine Speckstreifen ein, bestreut die Oberfläche leicht mit Semmel und brät den Braten im Ofen unter fleißigem Begießen in Butter braun und gar. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fügt man eine Tasse saure Sahne zu. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl bündig gemacht und Salzkartoffeln und Kopfsalat zu dem Braten gegeben. — Auch von Hecht und Zander habe ich diesen Braten bereitet und kürzlich ihn sogar von Weißfisch (Merlan) hergestellt, von denen er ebenso wohlschmeckend wurde.

28. **Kalter Karpfen mit Sauce.** Nachdem der Karpfen geschuppt, wie gewöhnlich ausgeweidet, gut gespült und eine Stunde eingesalzen ist, legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt $^1/_4$ *l* Wein oder Weißbier, etwas Gewürz, Dragon, Petersilie und etwa 100 g Butter hinzu und läßt ihn unter fleißigem Begießen langsam weich kochen. Dann läßt man ihn erkalten, gibt eine Remouladen- oder Teufelssauce (Abschnitt R.) auf eine Schüssel, legt den Karpfen hinein und verziert den Rand mit Eiern und Petersilie.

29. **Bemooster Karpfen.** Man bereitet den Fisch (2 kg) vor, reibt ihn mit Salz ein und dämpft ihn mit $^1/_4$ *l* Kochwein, Salz, Pfeffer, Gewürz, Zwiebel, Petersiliensträußchen und 100 g Butter langsam weich und läßt ihn in der Brühe erkalten. Ist dies erreicht, bereitet man (nach Abschnitt R.) eine gute Mayonnaise, die sehr dick sein muß, und bestreicht den Fisch nach dem Abtropfen gleichmäßig mit ihr. Man verziert die Schüssel mit Eierscheiben, Kapern, Perlzwiebeln, Pfeffergurken und Petersilie, umgibt das Ganze mit einem Rand von gehackter Fleischgallert und reicht diese Schüssel zu einem feinen Abendbrot.

30. **Marinierter Karpfen.** Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus und schneidet die Galle von der Leber; dann wäscht man ihn, reibt die in- und auswendige Seite mit Salz, läßt ihn so eine Weile liegen, gibt dem mit herausgenommenen Rogen oder der Milch wieder den vorigen Platz und trocknet den Fisch ab. Man kann ihn auch spalten und in Stücke schneiden. Darauf bestreicht man ihn mit feinem Öl und läßt ihn auf einem Rost langsam gar und gelbbraun werden; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne dazu nehmen; man muß dann aber oft schütteln, damit er sich nicht ansetzt. Sodann läßt man ihn erkalten, kocht Essig mit Zitronenschale, Schalotten oder Zwiebeln, ungestoßenem Gewürz, Muskatblüte, etwas Salz und einem Lorbeerblatt und gießt die Sauce, nachdem sie kalt geworden, darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen zum Gebrauch gut und hält sich

einige Wochen, wenn die Brühe in der Mitte der angegebenen Zeit einmal aufgekocht wird.

31. Karausche. Man richtet die Karauschen vor, bringt Salzwasser mit einigen Zwiebeln und Pfefferkörnern bis vors Kochen, legt die Fische hinein und läßt sie langsam gar ziehen. Sie werden mit Salzkartoffeln und Travemünder Fischsauce (Abschnitt R.) aufgetragen.

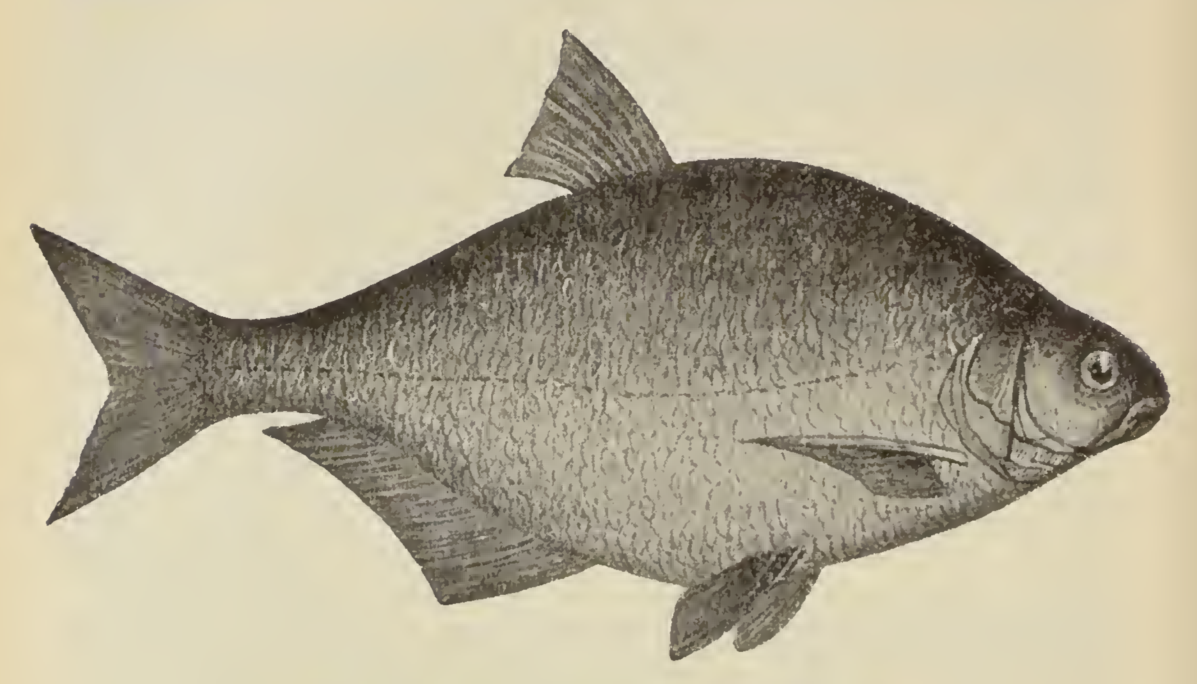


Fig. 26. Blei oder Brasse. 40—60 cm lang.

32. Blei oder Brasse wird ebenso wie der Karpfen nach allen Kochvorschriften, die für diesen angegeben sind, zubereitet.

33. Barsch zu kochen auf holländische Art. Die Barsche werden nur auf dem Bauche mit einem Reibeisen geschuppt, so ausgenommen, daß Milch und Leber darin bleiben, gut gespült und etwa 5 Minuten in wenig kochendem Salzwasser gekocht, in welchem man zuvor mit einem Stück Butter und ganzen Pfefferkörnern ziemlich viel kleine Petersilienwurzeln, worauf noch einige grüne Blätter sind, hat weich kochen lassen. Man legt die Petersilienwurzeln beim Anrichten zwischen die Barsche in eine Schüssel und bringt sie mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, recht heiß und dampfend zur Tafel.

Gibt man sie ohne das Wurzelwasser zu Tisch, was ich empfehlen möchte, so reicht man geschmolzene Butter nebst gewiegter Petersilie, geriebenem Eigelb und Mostrich zu den Fischen, oder aber man bereitet

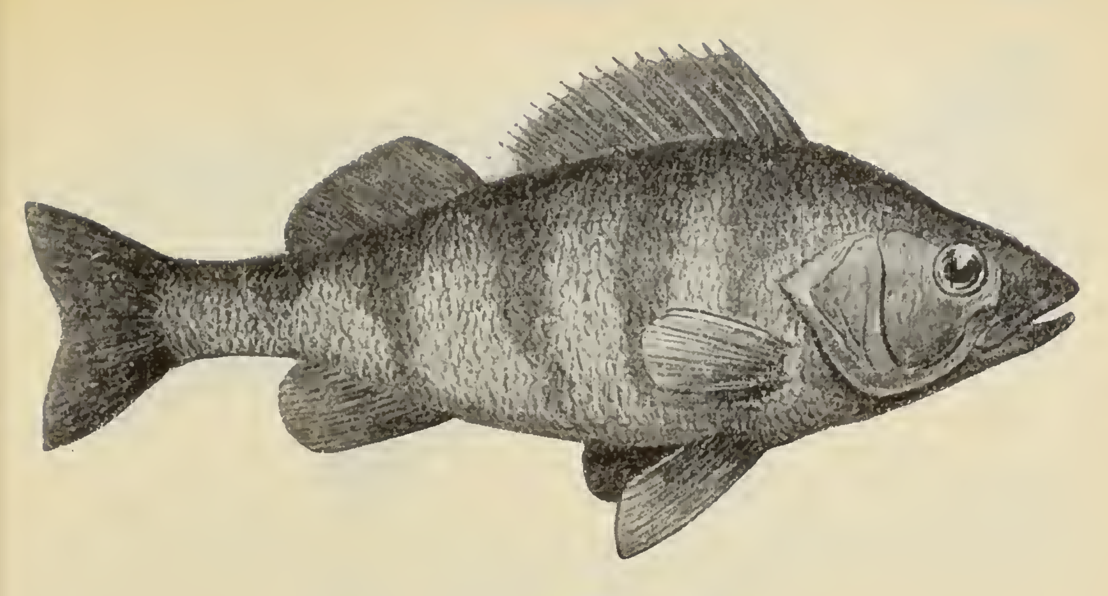


Fig. 27. Barsch. Bis 40 cm lang.

eine holländische Sauce, zu der man das durchgeseihte Fischwasser mit verwendet.

34. Derselbe auf andere Art. Die Barsche werden nicht, wie in Nr. 33 nur auf dem Bauche, sondern mit einem Reibeisen ganz geschuppt und gereinigt, mit kochendem Salzwasser, Zwiebeln, ganzem Pfeffer und Lorbeerblättern aufs Feuer gebracht und gar gekocht. Dann hackt man zwei hartgekochte Eier mit Petersilie klein, rührt Muskat und gestoßenen Zwieback hinzu, legt die Fische in eine Schüssel, bestreut sie mit dem Gemengsel und gibt sie mit heißer Butter oder einer Kapern-, Haushofmeister-, auch wohl mit brauner Kräutersauce zur Tafel. (Siehe Abschnitt R.)

35. Barsch in französischer Sauce. Die Barsche, im Gewicht von je 250 g, werden geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen und mit reichlicher Butter in eine Kasserolle gelegt. Sobald sie an beiden Seiten angebraten sind, streut man etwas Mehl darüber, kehrt die Fische darin um und gießt soviel Weißwein hinzu, daß sie bedeckt sind. Zugleich gibt man etwas feingestoßenen Nelkenpfeffer, gehackte Petersilie und feingehackte Schalotten hinzu und läßt die Barsche, fest zugedeckt, langsam gar kochen; doch dürfen sie nicht im mindesten zerfallen. Falls die Sauce zu dünn sein sollte, muß sie mit heller Mehlschwitze noch gebunden werden.

36. Kaulbarsch mit Zitronensauce. Die geschlachteten und gereinigten Fische werden gesalzen eine Stunde beiseite gestellt, dann in passende Kasserolle auf eine Schicht zerschnittener Petersilienwurzel

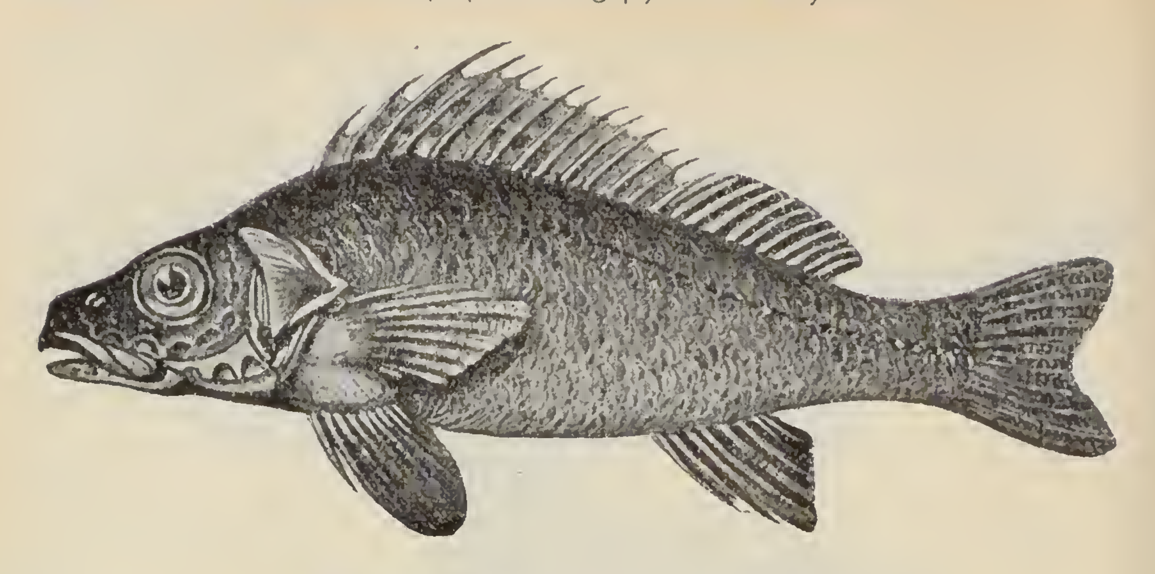


Fig. 28. Kaulbarsch. 10—20 cm lang.

und Sellerie gelegt, mit Wasser überfüllt und rasch ins Kochen gebracht. Wenn die Fische geschäumt sind, gibt man noch etwas Salz, ein Eidick Butter und einige Pfefferkörner dazu und läßt die Fische gar ziehen. Sie werden auf einer Schüssel bedeckt auf kochend heißes Wasser gestellt, die Fischbrühe durchgeseiht, mit heller Mehlschwitze sämig gekocht und eine in Scheiben geschnittene, entkernte und geschälte Zitrone, sowie ein Eßlöffel Kapern darin aufgekocht. Die Sauce wird mit 1—2 mit 1 Löffel Sahne verquirlten Eigelb abgezogen und der Fisch mit Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

37. Kaulbarsch blau gekocht wird nach Karpfen Nr. 20 bereitet. Reste dieses gekochten Kaulbarsches geben eine treffliche Suppe, zu der man das Fischwasser nebst den durchgestrichenen Fischresten ins Kochen bringt, 1 Löffel Mehl mit 2 Löffel Milch glatt rührt, die Suppe sämig kocht, ein Stück Butter durchzieht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas Pfeffer würzt.

38. Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettich. Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet sie aus und biegt den Schwanz in das Maul; doch darf man sie nicht lange in den Händen halten, weil der Schleim der Haut alsdann entfernt und die Fische nicht blau werden. Dann macht man sie nach Nr. 14 blau und kocht sie etwas länger als Forellen. Man verziert beim Anrichten die Hechte mit Petersilienblättern sowie einigen Zitronenspalten und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen, mit Essig und etwas Zucker und hartgekochten Eiern angerührten Meerrettich dazu. Die Leber, welche als das Feinste am Hecht gilt, werde nicht vergessen, auch nicht, zuvor die Galle davon vorsichtig abzuschneiden. Salz wie beim Barsch.

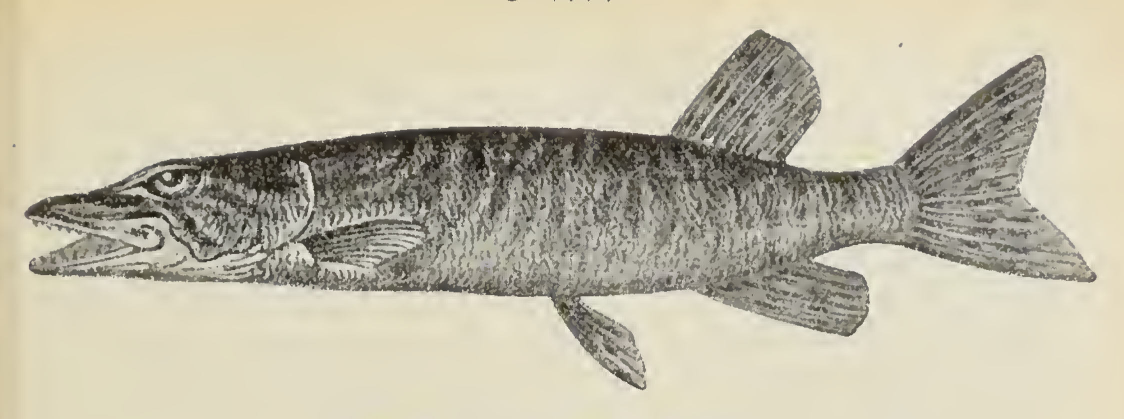


Fig. 29. Hecht. Bis 2 m lang.

Auf englische Art zerschneidet man den Hecht in Stücke und kocht ihn in siedendem Salzwasser mit etwas Essig, Butter und Gewürz weich, bestreut ihn mit geriebenem Meerrettich und übergießt ihn mit sehr viel brauner Butter.

Nach sächsischer Weise gibt man zu dem nur in Salzwasser gekochten Hecht braune Butter nebst gewiegter Petersilie, geriebenem harten Eigelb und Eiweiß zur Tafel, doch möchte ich hierbei bemerken, daß braune Butter zu jeglichem Fisch vom Feinschmecker verworfen wird, der nur zerlassene Butter dazu nimmt.

Auch kann man den Hecht statt mit Butter mit holländischer, Kapern-, oder mit saurer Eiersauce reichen. (Siehe Abschnitt R.)

39. Gedämpfter Hecht. Man schneidet mit einem scharfen Messer die Schuppen dicht an der Haut weg, daß sie weiß wird, spaltet den Hecht und schneidet ihn in beliebige Stücke, spült diese gut, läßt sie in Salzwasser fünf Minuten kochen und legt sie in einen anderen Topf. Unterdes hat man Kapern mit weißem Wein, etwas Fischwasser, Zitronensaft und -schale, einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas geriebenem Weißbrot kochen lassen, gießt dies über den Hecht und läßt ihn $^1/_4$ Stunde langsam darin schmoren. Beim Anrichten kann man der Sauce noch einen Geschmack von Sardellen geben. Dann rührt man ein Eidotter und 4 Tropfen Maggiwürze daran und bringt den Hecht heiß zur Tafel.

40. Gespickter Hecht auf sächsische Art. Ein Hecht mittlerer Größe wird gereinigt und enthäutet, auf beiden Seiten mit feingeschnittenem Speck dicht gespickt und feingemachtes Salz darüber gestreut. Der Fisch wird dann in seiner natürlichen Form, oder den Schwanz ins Maul geklemmt, auf folgende Weise gebacken: Reichlich Butter wird in einer recht sauberen Pfanne geschmolzen, der Hecht hinein-

gelegt, mit der Butter beträufelt und unter einem Tortendeckel, mit Glut darauf und wenig Feuer darunter, bei recht häufigem Begießen gar und dunkelgelb gebacken. Ebensogut aber läßt sich der Hecht im Bratofen offen zubereiten, wobei man ihn gern nach halbstündigem Braten mit geriebener Semmel bestreut und mit einigen Löffeln saurer Sahne begießt. In diesem Falle wird die sonst zu gespicktem Hecht gebräuchliche braune Kapernsauce durch den mit Fleischextrakt, wenig Portwein und Zitronensaft verkochten, mit Buttermehl verdickten und zuletzt mit 10 Tropfen Maggiwürze versetzten Bratensatz ersetzt.

Zu dem nach erster Vorschrift gebratenen Hecht wird eine gute braune Kapernsauce mit etwas Sardellen und nicht zu wenig Zitronensaft gemacht, etwas davon in eine heißgemachte Schüssel gegeben, der Fisch hineingelegt und die übrige Sauce, wie auch die in der Pfanne befindliche braune Butter, dazu gereicht.

41. Farcierter Hecht. Das Fleisch wird so vom Rückgrat geschnitten, daß Kopf und Schwanz daran sitzen bleiben, das Gerippe in eine irdene Pfanne und das Fleisch einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, wonach die Gräten leicht herauszunehmen sind. Alsdann wird das Fleisch fein gehackt, mit einem reichlichen Stück Butter, zwei Eiern, geriebenem Weißbrot, Muskatblüte und Salz zu einer Farce gemacht, diese an das Rückgrat gestrichen und die Form des Fisches wieder hergestellt, worauf derselbe mit Zwieback bestreut und im Ofen gebacken wird. Dabei begießt man ihn oft, aber vorsichtig, mit Butter, damit der Zwieback nicht abgeschwemmt wird, und träufelt Zitronensaft darüber. Ist der Fisch auf einer heißgemachten Schüssel angerichtet, so gibt man eine Kapern- oder Sardellensauce dazu.

Auf gleiche Weise kann man auch andere Fische farcieren.

42. Gebackener Hecht. Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, die kleineren ganz gelassen. Dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch nur durch die obere Haut, und salzt sie. Nach 1/2 Stunde trocknet man sie ab, wendet sie in Ei und Weißbrotkrumen, für einen gewöhnlichen Tisch in Mehl um und läßt sie in einer offenen Pfanne, worin reichlich Butter oder Backfett gekocht und still geworden, kroß und hellbraun werden. Damit der Fisch nicht wieder weich wird, darf man ihn nicht früher backen, als bis es Zeit ist, ihn zur Tafel zu geben.

Der Hecht dient als Beilage zum Sauerkraut, auch zum Salat.

43. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. Ein großer Hecht ist hierzu am besten. Derselbe wird geschuppt, nachdem das

Rückgrat herausgenommen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, und das nötige Salz darüber gestreut. Dann läßt man zu $2^1/_2$ kg Fisch 70—100 g Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln dazu, läßt die Fischstücke darin gar dämpfen und nimmt sie heraus. Alsdann rührt man einen Eßlöffel feines Mehl in der Butter gelb, gibt unter stetem Rühren $^3/_4$ *l* dicke saure Sahne hinzu und gießt die Sauce in eine tiefe Schüssel. Die Fischstücke werden nun soviel als möglich von den Gräten befreit, in feingeriebenem Parmesankäse umgedreht, lagenweise in die bemerkte Schüssel gefüllt, mit einer Handvoll Parmesankäse überstreut und im Backofen gelbbraun gebacken.

Man kann auch die gedämpften, in Parmesankäse gewendeten Fischstücke mit einer Flüssigkeit von $^1/_4$ *l* saurer Sahne, ebensoviel Fleischbrühe und $^1/_2$ Teelöffel Champignonsoja begießen, sie noch mit Kapern bestreuen und wie oben verfahren.

44. Hecht in Eiersauce. Es wird dem Hecht der Schwanz in das Maul geklemmt, dann wird der Fisch mit halb Essig, halb Wasser, etwas Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, einer halben bis ganzen Petersilienwurzel und dem nötigen Salz in einer nicht zu weiten Kasserolle, damit die Brühe nicht zu lang wird, aufs Feuer gesetzt und gekocht. Ist er gar, so hebt man ihn vorsichtig auf eine heißgemachte Schüssel, gießt folgende Sauce darüber und deckt ihn zu.

Man löst einen Löffel Mehl in einem Stück kochender Butter auf, rührt unterdes 10 Eidotter mit knapp 1 *l* kräftiger Bouillon an, welche von Liebigs Fleischextrakt gemacht werden kann, gibt solche in das aufgelöste Mehl und läßt alles unter beständigem starken Rühren zum Kochen kommen; dann fügt man vorher gar gemachte Champignons, Krebsschwänze, Krebsbutter und etwas Zitronensaft hinzu und richtet die Sauce über dem Hecht an.

45. Gebackener Hecht mit saurer Sahne. Der Hecht wird in passende Stücke geschnitten und in eine irdene Bratpfanne gelegt. Zu $1^1/_2$ kg Hecht werden alsdann 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 70 g Butter, $^1/_4$ *l* saure Sahne gegeben und etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen gebacken, wobei der Fisch mehrere Male mit dieser Sauce begossen und mit gestoßenem Zwieback oder Parmesankäse bestreut werden muß. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Bouillon zusammengerührt, mit Zitronensaft oder etwas Essig vermischt und über den Fisch gegossen. Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben werden entfernt.

46. Hecht-Frikassee. Man gibt ein reichliches Stück frische Butter in eine irdene Schüssel, legt den wohl gereinigten, in Stücke geschnittenen Hecht hinein, gibt weißen Wein, einige Zitronenscheiben ohne Kerne, feingehackte Sardellen und Salz dazu, streut feingestoßenen Zwieback oder altes geriebenes Weißbrot darüber und deckt ihn zu. Ist er in etwa $^{1}/_{4}$ Stunde gar gedämpft, so richtet man ihn an, rührt einige Eßlöffel dicke saure Sahne zu der Sauce und gießt diese über den Fisch.

Reis zu Ragout (siehe Abschnitt L.) wird als Rand um das Frikassee angerichtet.

47. Hecht und Aal (ein sächsisches Gericht). Hecht und Aal, beide von mittlerer Größe, werden ihrer Art nach, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, gereinigt, in Stücke geschnitten und gewaschen. Dann legt man den Aal in die Mitte einer Kasserolle, streut Zwiebeln und Salz darüber, legt den Hecht, auch mit etwas Salz, ringsherum, gießt Wasser hinzu und läßt den Fisch zugedeckt beinahe gar werden und die Fischbrühe ziemlich einkochen. Unterdes rührt man einen guten Teil Butter mit etwas geschwitztem Mehl, Muskatnuß und wenig Pfeffer, gibt dies nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne und etwas Weinessig zum Fisch und läßt ihn noch eine Weile in der Sauce kochen. Soll dies Gericht mit Fischklößchen gemacht werden, deren Vorschrift im Abschnitt Q. zu finden ist, so kocht man diese in Wasser und Salz und legt sie zwischen die Fischstücke in die Schüssel. Beim Anrichten bestreut man den Fisch mit Kapern, rührt einige feingehackte Sardellen durch die sehr gebundene Sauce und gibt sie dazu.

48. Hechtschnitten mit feinen Kräutern. Man schneidet einen mittelgroßen ausgenommenen gereinigten Hecht der Länge nach in zwei Teile, löst jeden Teil aus Haut und Gräten, schneidet sie in etwa dreifingerbreite Stücke, salzt sie, bestreut sie mit Pfeffer und dämpft sie in reichlicher zerlassener Butter mit mehreren Löffeln gewiegter feiner Kräuter in etwa 20 Minuten in mäßig warmem Ofen gar. Man richtet die Schnittchen zierlich um ein Gemüse von jungen Erbsen oder um ein braunes Kalbsmilchragout an, verwendet ihren Bratensatz zur Bereitung einer Bechamelsauce oder einer Madeirasauce und gibt erstere dazu, wenn sie um Gemüse, letztere, wenn sie um ein Ragout angerichtet worden sind. — Für den einfachen Tisch kann man die Schnitten wendeltreppengleich anrichten, mit dem größten Teil ihrer Butter begießen, einen Rand von Kartoffelbrei um die Schüssel setzen und einen Blatt- oder Gemüsesalat dazu reichen.

49. Hechtsalat. Die Angabe ist unter Salate (Abschnitt P.) zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

50. Farcespeise von Hecht (Restverwendung). Die Überbleibsel von Hechten löst man aus Haut und Gräten (am besten am Tage, da man sie kochte), wiegt das Fischfleisch fein und vermischt $^1/_2$ kg mit 100 g schäumig gerührter Butter, einem Rührei von 3 Eiern, einem in Milch geweichten, wieder ausgedrücktem Mundbrot, mehreren gewiegten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und wenig Muskatblüte. Die Farce verrührt man alsdann noch mit einigen Löffeln saurer Sahne und zwei rohen Eiern, füllt sie in eine butterbestrichene Form und bäckt sie eine Stunde im Ofen. Man stürzt das Gericht und reicht eine holländische Sauce (Abschnitt R.) dazu.

51. Hechtkrusteln (Restverwendung als **Eingangsgericht**). Die Überreste von gekochtem oder gedämpftem Hecht werden aus Haut und Gräten gelöst, mit einigen Löffeln dicker weißer Kraftsauce vermischt, sowie mit Eiern, Salz und gewiegter Petersilie vermengt und die Masse eine Stunde auf Eis gestellt. Dann formt man auf semmelbestreutem Brett Krusteln von ihr, wendet sie in Ei und Reibbrot, bäckt sie aus und umkränzt sie mit Petersilie.

52. Schleien zu kochen. Die Schleien werden geschuppt (um sich dies schwierige Geschäft zu erleichtern, hält man sie einen Augenblick in siedendes Wasser), aufgeschnitten, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen und mit kochendem Essig übergossen und in Zugluft gestellt, damit sie blau werden. Sind sie groß, so werden sie in Stücke geschnitten und nochmals gespült. Dann kocht man Wasser mit reichlichem Salz und ganzem Pfeffer, gibt die Fische hinein und läßt sie so lange, etwa 5 Minuten, kochen, bis sie weich sind. Man gibt sie mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf; kalt mit Essig, Öl und Pfeffer und verziert die Schüssel mit Petersilie. Salz wie bei Forellen.

53. Gefüllte Schleien. Man zerrührt 70 g Butter, 2 Eier, 125 g in Milch eingeweichtes und dann ausgedrücktes Weißbrot, gehackte Zitronenschale, Petersilie, Salz und nach Belieben etwas in Butter gedämpfte Schalotten oder Zwiebeln, füllt damit 2 Schleien, nachdem sie wie in vorhergehender Nummer gereinigt worden sind, näht sie zusammen, legt sie in eine Kasserolle, gibt hinzu: $^1/_4$ *l* weißen Wein, $^1/_2$ Tasse Essig, ein Stück Butter, etwas geriebenes Weißbrot, Salz und Muskatblüte, läßt sie $^3/_4$ Stunde schmoren und richtet die Sauce darüber an.

54. Gedämpfte Schleien. Man rührt das Blut wie beim Karpfen mit etwas Essig, verfährt mit dem Reinmachen der Schleien, wie es beim Kochen derselben Nr. 52 bemerkt worden, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln nebst anderem Wurzelwerk, grünen Kräutern und Salz in eine Kasserolle, die Fischstücke mit einem reichlichen Stück Butter darauf, gießt soviel Wasser und Wein hinzu, daß der Fisch beinahe bedeckt ist, und kocht ihn, fest zugedeckt, etwa 1/2 Stunde. Dann gibt man geriebenes Weißbrot, etwas gestoßenes Gewürz und das Blut hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, richtet die Fische an, rührt die recht sämige Sauce durch ein Sieb und füllt sie darüber.

55. Schleien mit saurer Sahne. Man kocht die Schleien, wenn sie klein sind, ganz, sonst zerteilt, mit wenig kochendem Salzwasser, dem man einige Zwiebeln und Stückchen Butter zusetzte, verdickt die Brühe darauf mit einem hellen Buttermehl, würzt sie mit Muskatnuß, Pfeffer, Kapern und Zitronenscheiben, verkocht in der Sauce einige Löffel saure Sahne und zieht sie zuletzt mit einigen Eidottern ab, um die Schleien mit ihr zu Tisch zu geben.

56. Maränen oder Renken zu kochen. Das Ausnehmen und Abwaschen geschehe vorsichtig, damit die Fische ihre silberweißen Schuppen behalten. Sie werden mit heißem Wasser nebst dem nötigen Salz aufgesetzt und rasch abgekocht. Zu den heiß angerichteten Maränen wird zerlassene Butter und geriebener Meerrettich gegeben.

Übriggebliebene Stücke werden in dem kalt gewordenen Fischwasser aufbewahrt und mit Öl, Essig und gehackter Petersilie angerichtet Der Fisch kann auch kalt mit Mayonnaise (Abschnitt R.) zur Tafel gebracht werden.

57. Zander oder Sandart zu kochen. Der Zander wird geschuppt, ausgeweidet und tüchtig gewaschen. Ist der Fisch groß, so wird er, um beim Herausnehmen das Zerbröckeln zu vermeiden, am besten auf einem Fischheber gekocht, in Ermangelung eines solchen zieht man mittels einer Packnadel einen Bindfaden durch den Schwanz und die Augen, bindet ihn zusammen, stellt den gekrümmten Fisch, die Rückseite nach unten, mit Wasser bedeckt und dem nötigen Salz aufs Feuer, schäumt ihn beim Aufwallen ab und läßt ihn nicht zu stark, aber durch und durch gar kochen. Beim Anrichten legt man ihn auf eine erwärmte Schüssel, schneidet den Bindfaden kurz ab und zieht ihn behutsam heraus. Der Fisch wird mit feingehackter Petersilie

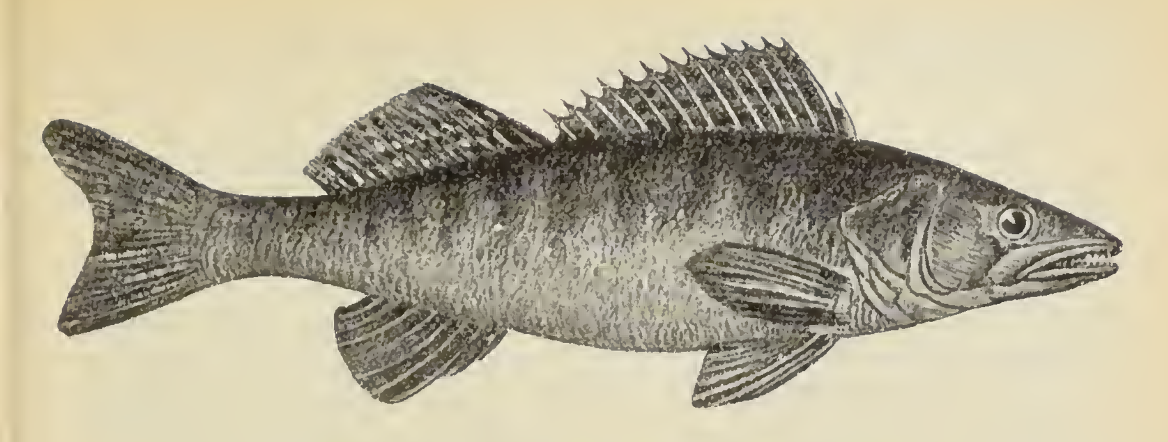


Fig. 30. Zander oder Sandart. Bis 1 m lang.

bestreut und eine Krebs- oder Austernsauce, oder die sächsische Fisch-sauce (siehe Abschnitt R.) dazu gegeben.

58. Zander oder Sandart in einem Teigrand. Nachdem man den Zander wie im Vorhergehenden gereinigt, in Salzwasser abgekocht und von Haut und Gräten befreit hat, wird er in Stücke geschnitten und mit einer Champignonsauce vermischt. Dann legt man ihn mit länglich aufgerollten Klößchen von Fischfarce nebst Krebsschwänzen und gefüllten Krebsnasen (siehe Abschnitt Q.) in eine Schüssel, welche mit einem Rande von Butterteig wie zu Pasteten versehen ist, tröpfelt geschmolzene Butter darüber, streut Weißbrotkrumen darauf und bäckt das Gericht im Ofen gelb.

59. Gebackener Zander oder Sandart mit Kräuterbutter. Der Zander wird, wie bemerkt, vorgerichtet, auf beiden Seiten Schnitt bei Schnitt eingekerbt, gesalzen und nach einer Stunde abgetrocknet. Dann vermischt man einige rohe Eidotter mit dem Saft einer Zitrone, gehackten Schalotten und Petersilie, halb frischer Butter und halb Sardellenbutter und bestreicht den Fisch damit, legt ihn in eine mit Speckscheiben versehene Pfanne, bestreut ihn mit Brotkrumen und läßt ihn in einem heißen Ofen backen, während man zuweilen etwas weißen Wein darunter gießt. Sobald der Zander gar geworden und eine gelbbräunliche Kruste erhalten hat, wird er sofort angerichtet und eine Krebs- oder Austern-sauce (siehe Abschnitt R.) dazu gegeben.

Auch mit Sahne kann man den Zander backen. Man richtet ihn wie oben vor, bestreicht ihn nur mit schaumig gerührter, mit Eidottern vermischter Butter, bestreut ihn mit Semmel und Parmesankäse und beträufelt ihn mit Krebsbutter und $^1/_2$ *l* guter Sahne. Wenn der Fisch braun und gar ist, richtet man ihn, mit Fischklößchen und Krebs-

schwänzen umgeben an und reicht eine Champignonsauce nebenher, zu der man den Bratensatz des Fisches mit verwendet.

60. Zander zu backen. Der Fisch wird wie Hecht in reichlich Butter gebacken und angerichtet. Zu der braunen Fischbutter wird etwas Weinessig gerührt und unter den Fisch gegeben.

61. Italienische Zanderschnittchen. Man bereitet die Zanderschnitten in derselben Weise, wie die Hechtschnitten Nr. 48, doch wendet man sie vor dem Braten in Ei und Reibbrot, bäckt sie dann lichtbraun und legt sie kranzförmig auf eine inzwischen bereitete Geflügelfarce (Abschnitt Q.), welche man auf eine flache Schüssel, die Backhitze vertragen kann, gestrichen und im Ofen lichtbraun gebacken hat. In die Mitte des Kranzes füllt man in Salzwasser gekochte, mit Butter und Parmesankäse geschwenkte Röhrennudeln und gibt eine Liebesapfelsauce nebenher.

62. Muränen zu kochen. Die Muränen werden geschuppt, wie Sardellen gerissen, vom Rückgrat befreit, etwas gewässert und in Stücke geschnitten. Unterdes wird Wasser und Salz mit Zwiebeln und Pfefferkörnern gekocht, der Fisch darin gar gekocht, angerichtet, mit feingehackter Petersilie und mit Dottern von hartgekochten Eiern bestreut und Provenceröl und Essig oder braune Butter und Senf dazu gegeben.



Fig. 31. Quappe. Bis 1 m lang.

63. Quappen oder Aalraupen zu kochen. Man nimmt die Quappen aus, schneidet die Galle vorsichtig ab, läßt aber die Leber darin, spült die Fische gut und kocht sie $^1/_4$ Stunde in Wasser, Salz und Essig, läßt sie noch ein wenig darin liegen und gibt sie heiß mit einer sauren Eiersauce, Liebesapfelsauce, Krebs- oder grüner Kräutersauce (Abschnitt R.) zu gekochten Kartoffeln oder kalt mit Essig, Öl und Pfeffer zur Tafel.

Die Leber der Quappen gilt als besondere Delikatesse, sie wird einige Minuten vor dem Auftragen der Fische mitgekocht und quer über den Kopf des Fisches gelegt.

Wenig Salz wie beim Aal.

64. Gebackene Quappen. Man richtet sich bei diesen, wie überhaupt beim Backen der übrigen Flußfische, ganz nach dem Backen des Karpfen oder des Hechtes, doch ist es zu empfehlen, die Fische vorher eine Stunde etwa in Öl und Zitronensaft mit Petersilie und Zwiebelscheibchen zu marinieren. Zu Sauerkraut und Salat passend.

65. Barben zu backen. Sie werden wie andere Fische gereinigt, in dreifingerbreite Stücke geschnitten — die großen Stücke gespalten —, gewaschen, abgetrocknet, mit feingemachtem Salz bestreut, in Mehl umgewendet und in Butter oder Backfett oder reinschmeckendem Öl, welches nach dem Heißwerden still geworden, schnell gar und recht kroß gebacken. Die Barbe ist nur im Winter eßbar und ist dann auch gekocht mit Butter und Senf schmackhaft.

Man kann sie zu Kartoffeln mit Äpfeln, zu Kopf-, Endivien- und Kartoffelsalat geben.

66. Marinierte Neunaugen. Die Neunaugen werden 1 Stunde eingesalzen, abgespült, abgetrocknet und auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden gar gemacht. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Öl und läßt sie in einer Pfanne rösten. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Schalotten, grob gestoßenen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter miteinander auf und gießt dies kalt darüber. Sie werden zum Frühstück gegeben oder zur Garnierung von Heringssalat und Sauerkraut verwandt.

67. Mai-Pieren (Rümpchen) zu kochen. Nachdem man den nur mit etwas Salz geriebenen Fischchen mit dem abgeschnittenen Kopf das Eingeweide herausgezogen, werden sie auf einem Durchschlag gewaschen, bis das Wasser klar wird. Zugleich wird Wasser und Salz, einige Lorbeerblätter, reichlich Pfefferkörner und Schalotten oder kleine Zwiebeln aufs Feuer gesetzt und eine Weile gekocht, damit das Gewürz auszieht, dann die Pieren hineingeschüttet und nur einige Augenblicke gekocht. Sie werden mit dem Gewürz angerichtet und kalt mit Öl und Essig zur Tafel gegeben.

Mit Mehl bestäubt und Salz bestreut legt man sie auch in eine Pfanne nebeneinander in heißes Fett und bäckt sie wie einen Pfannkuchen.

68. Schmerlen zu kochen. Sie werden ungeschuppt nach dem Ausnehmen nur mit Salz abgerieben, in Salzwasser ohne weitere Zutat gekocht und mit frischer Butter serviert.

69. Schmerlen zu backen. Die abgeriebenen vorgerichteten Fische besprengt man mit Salz, trocknet sie ab, bestäubt sie mit Mehl und dreht sie in Ei und Reibbrot. Sie werden in Backfett goldbraun gebacken und mit Kartoffelsalat zu Tisch gegeben.

70. Plötzen zu kochen. Die Fische werden ausgenommen, gewaschen und in Salzwasser mit Zwiebeln und Pfefferkörnern gekocht. Salzkartoffeln und Petersiliensauce wird zu den Fischen gereicht.

II. Seefische.

Vorbemerkung. Bei der immer mehr wachsenden Bedeutung der Seefische für die bürgerliche Küche, welche durch den großen Aufschwung der Hochseefischerei hervorgerufen ist, habe ich die Rezepte für mannigfachste Seefischspeisen bedeutend vermehrt und dabei noch besonders die neuen, jetzt auch allmählich ins Binnenland dringenden Fischsorten berücksichtigt.

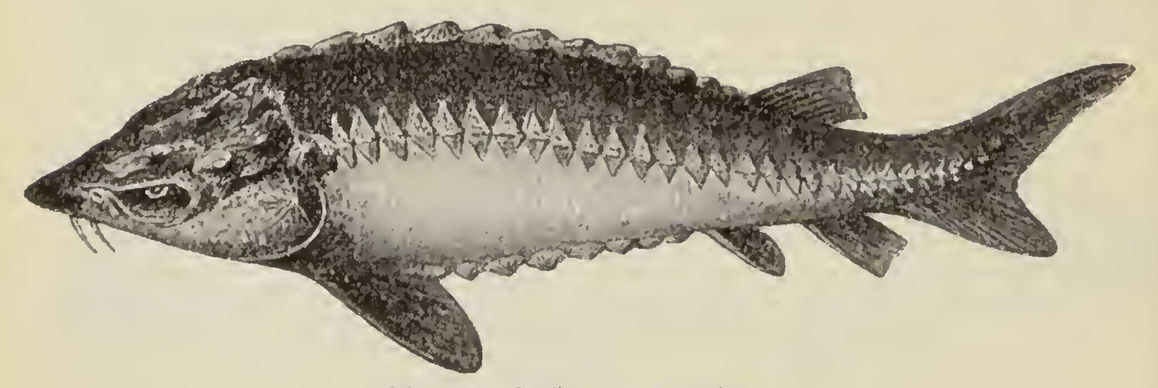


Fig. 32. Stör. 2—6 m lang.

71. Stör zu kochen. Ist der Stör geschlachtet und ausgeweidet, so legt man ihn, in ein Tuch eingeschlagen, 1—2 Tage im Keller auf einen Stein, weil sein Fleisch, frisch gekocht, zähe ist. Vor dem Gebrauch reibt man ihn einigemal mit Salz und Wasser ab, damit alles Schleimige entfernt wird, und schneidet ihn je nach seiner Größe in 5—10 Teile. Man bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Handvoll Brennesseln — diese befördern das Weichwerden und zugleich das Herausziehen des Tranes — aufs Feuer, und läßt ihn unter

fortwährendem Schäumen $1/2$ Stunde langsam ziehen. Dann legt man ihn in frisches kochendes Wasser, gibt etwa 6—10 Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, 2 g Nelken, 8 g Pfefferkörner und ein Bund Thymian, Salbei und Majoran hinein und läßt ihn nochmals bis zu 1 Stunde ganz langsam kochen, während man alles Fett sorgfältig abnehmen muß. Erst wenn der Fisch weich ist, gibt man Salz dazu, läßt ihn zum Aufnehmen desselben noch eine Weile im Fischwasser liegen, nimmt ihn dann heraus, entfernt alle hervorstehenden Knorpeln, zerlegt die Stücke in kleinere Teile und gibt Butter und guten Senf oder eine Petersiliensauce (Abschnitt R.) dazu.

Die übriggebliebenen Stücke kann man bei Hinzugeben von Essig in der Fischbrühe mehrere Tage aufbewahren und mit Öl, Essig, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebeln auftischen.

72. Stör-Scheiben. Man nimmt hierzu das übriggebliebene Fleisch aus der Brühe, schneidet es in fingerdicke Scheiben, taucht diese in Eier, Pfeffer und gehackte Schalotten, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und bäckt sie in gelbbrauner Butter an beiden Seiten rasch hellbraun. Man gibt sie zu jungen Wurzeln (Möhren) oder allein mit in Butter braun gemachten Zwiebeln.

73. Stör auf Feinschmeckerart. Man zerschneidet ein etwa 2 kg schweres Stück Stör in Scheiben, spickt diese und belegt alsdann den Boden einer großen Kasserolle mit Speck-, Schinken-, Zwiebeln-, Möhren- und Petersilienwurzelscheiben. Auf diese Zutaten legt man die Störscheiben, bestreut sie mit Salz und begießt sie mit Kalbfleischbouillon, fügt dann 50 g Butter, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner an und bedeckt die Kasserolle mit einem Deckel, auf den man glühende Kohlen legt. Auf gelindem Feuer dämpft man den Fisch eine gute halbe Stunde. Nach dem Garsein der Fischscheiben gießt man die Brühe durch ein Sieb, verdickt sie mit gelber Mehlschwitze, fügt ein Glas Weißwein hinzu und gießt sie über die zierlich angerichteten Fischschnitten.

74. Stockfisch zu kochen. Der Stockfisch heißt im frischen Zustande Kabeljau, gesalzen Laberdan, getrocknet Stock- oder Klippfisch. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen, und der, welcher von weißlicher Farbe, jedoch vors Tageslicht gehalten, rötlich erscheint, der beste. Man rechnet vom Stockfisch im trockenen Zustande auf drei Personen $1/2$ kg.

Wünscht man den Stockfisch Freitags zu kochen, so legt man ihn spätestens Dienstags morgens früh ein. Vor dem Einlegen bedeckt

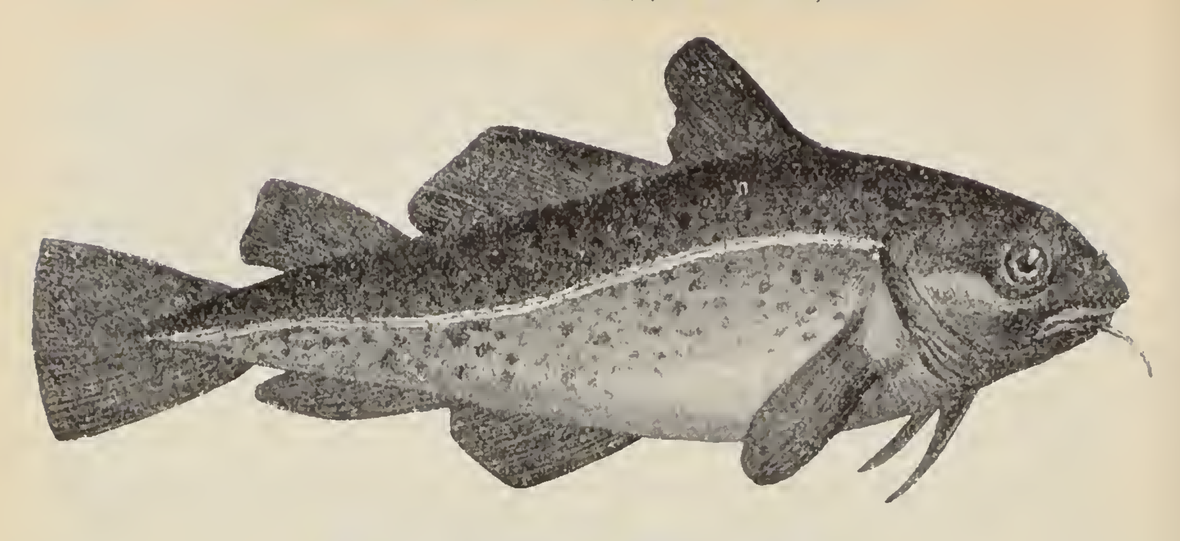


Fig. 33. Kabeljau. Über 1 m lang.

man ihn 1/2 Stunde mit Wasser, klopft ihn dann mit einem hölzernen Hammer anfangs nicht zu stark, nach und nach derber und so lange, bis er locker geworden ist; doch darf er nicht zerfetzt werden; dann wird er in 3—4 gleiche Stücke gehauen. Zum Erweichen kann man sowohl Pottasche als Soda anwenden. Letztere ist indessen vorzuziehen, da sie weniger leicht einen unangenehmen Geschmack zurückläßt. Zu je 1/2 kg Stockfisch sind 30 g kleingestoßene Soda ein richtiges Verhältnis. Man legt die Stücke in einen Steintopf, mit der Soda bestreut, aufeinander, bedeckt sie reichlich mit weichem Wasser und stellt den Topf bis Donnerstag morgen, also zwei Tage und zwei Nächte an einen ganz kalten Ort; in einer warmen Küche würde ein Beigeschmack entstehen. Dann drückt man die Stücke aus, entfernt die Schuppen von der Haut und nimmt inwendig alles Unreine heraus, schneidet die Flossen weg, spült den Fisch ab und legt ihn in frisches weiches Wasser. Das Wechseln des Wassers muß bis zum nächsten Morgen dreimal geschehen, wobei jedesmal das Ausdrücken nicht versäumt werden darf.

Beim Zubereiten des Stockfisches legt man die Stücke aufeinander in ein Tuch und bringt sie drei Stunden vor dem Gebrauch in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer. Durch das Einlegen in ein Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher. So läßt man den Stockfisch erst langsam heiß werden, dann ziehen, nicht kochen, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln kommen. Beim Anrichten legt man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streut feingeriebenes Salz lagenweise darüber, deckt die Schüssel zu und stellt sie so lange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind. Wohlgeschmack und Ansehen des Fisches werden gehoben, wenn man ihn mit in Butter

gerösteten Zwiebelscheiben belegt und mit gerösteten Semmelkrumen bestreut.

Zu 1/2 kg Stockfisch, im trockenen Zustande gerechnet, gehört zum Überstreuen 10—15 g Salz. Wünscht man den Fisch im Wasser zu salzen, so wird, nachdem ein Teil des Stockfischwassers entfernt worden ist, so viel Salz als nötig ist, 1/4 Stunde vor dem Anrichten hinein getan.

Zur Sauce ist für die meisten Personen reichlich geschmolzene Butter und guter Senf am angenehmsten, indes sind auch billigere Saucen nicht zu verwerfen. Neben der Travemünder Sauce (Abschnitt R.) kann man auch Wasser, etwas Milch und Fischbrühe kochen, mit wenig Stärke gebunden machen und dann Butter und Senf durchrühren, nicht kochen.

Anmerkung. Ist mehr Stockfisch gekocht als gegessen wird, so kann das Übriggebliebene in Butter auf kochendem Wasser erwärmt werden. Auch kann man eine Pastete nach E. Nr. 29 davon backen.

75. Stockfisch mit Tomaten. Etwa 1 1/2 kg vorbereiteter Stockfisch wird enthäutet, entgrätet und in Stückchen zerpflückt. Zwei Zwiebeln und sechs reife Tomaten werden in Scheiben geschnitten, etwas Petersilie gehackt und dies miteinander in Butter weich gedünstet. Man fügt den Stockfisch dann hinzu und dünstet alles zusammen noch 10—15 Minuten. Das Gericht wird in der Mitte einer Schüssel angerichtet und mit Kartoffelbrei umgeben.

76. Pannfisch (ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch). Der Stockfisch wird nach bemerkter Angabe zubereitet, von Haut und Gräten befreit und recht fein gehackt. Dann läßt man ein reichliches Stück Butter heiß werden, gibt einen großen Teil feingehackter Zwiebeln hinein und läßt sie zugedeckt weich kochen, nicht braun braten, fügt den Stockfisch nebst Salz und gestoßenem Pfeffer hinzu und läßt ihn unter öfterem Umrühren gut durchschmoren, wobei zuletzt Kartoffeln, welche in der Schale gekocht und kalt gerieben worden sind, hinzugegeben werden.

77. Laberdan. Der eingesalzene Kabeljau muß je nach der Stärke des Einsalzens einige Stunden oder eine ganze Nacht gewässert werden. Wünscht man ihn recht weich zu haben, so wässert man ihn mit Anwendung von Soda wie Stockfisch drei Tage lang. Dann bringt man ihn mit kaltem weichen Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und läßt ihn 2 Stunden langsam ziehen, nicht kochen.

Es passen dazu dieselben Saucen wie zum Stockfisch, auch ist Petersiliensauce zu empfehlen.

78. Frischer Kabeljau. Man schuppt den Kabeljau, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, das Mittelstück in 2—3 fingerbreite Stücke. Der Kopf des Kabeljau, welcher für viele eine Delikatesse ist, wird, wenn er nicht gar zu groß ist, in zwei Teile gehauen und 5 Minuten vorab in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, danach werden die übrigen Stücke hinzugegeben und noch 10—15 Minuten bei stetem Abnehmen des Schaumes gekocht. Sobald der Fisch gar ist, richtet man ihn auf einer heißgemachten Schüssel an, verziert die Schüssel mit Petersilienblättern und gibt Butter und Senf (erstere darf nicht kochen) und abgekochte Kartoffeln dazu, oder man wählt eine andere beliebige Sauce, etwa Sauerampfer-, Petersilien-, Garnelen- (Granat-) oder Austernsauce. Bei großen Essen wird neben geschmolzener Butter noch eine zweite Sauce gereicht. Soll der Fisch ganz zur Tafel, wobei er saftiger bleibt, muß man das Schwanzstück stets entfernen, weil es völlig zerkochen würde; man legt ihn auf einen Fischheber in gesalzenes Wasser und kocht ihn auf raschem Feuer. Die Leber kann ihres tranigen Geschmackes wegen nicht gebraucht werden. — Beim Kabeljau wie bei allen Seefischen habe ich das Kochen der Fische in halb Milch, halb Wasser am empfehlenswertesten gefunden; die Fische erhalten dadurch einen milden Geschmack; ihr Fleisch wird sehr feinblätterig.

In England gibt man zum Kabeljau stets folgende Sauce. Man zerreibt 8 harte Eidotter, vermischt sie mit einem Löffel gehackter Petersilie, einem Teelöffel Senf, etwas Muskatblüte, Salz und Zitronensaft, fügt einige Löffel Fischwasser und 250 g frische Butter hinzu und rührt die Sauce auf dem Feuer kochend heiß.

Auch eine holländische, Austern-, Bechamel- oder Krebssauce kann man zum Kabeljau reichen.

79. Kabeljau zu schmoren. Kopf und Schwanz werden lang abgeschnitten, gewaschen, gesalzen, in eine irdene Schüssel gelegt, reichlich Butter, gestoßener Zwieback, Muskatnuß oder Muskatblüte, eine in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne, $^1/_4$ *l* weißer Wein hinzugefügt und die Fischteile, fest zugedeckt, auf gelindem Feuer weich gedämpft. Die Zubereitung der Mittelstücke ist dieselbe.

80. Kabeljauschwanz zu backen. Der Kabeljauschwanz wird lang abgeschnitten, an beiden Seiten in fingerbreiten Zwischenräumen

eingekerbt und 2 Stunden eingesalzen. Abgetrocknet wird er mit geschmolzener Butter oder geschlagenem Ei bestrichen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und ½—¾ Stunde in offener Pfanne mit reichlich gelb gemachter Butter gar, kroß und hellbraun gebacken.

Wird der Schwanz heiß angerichtet, gibt man eine Sardellen- oder Kapernsauce, kalt eine Remouladensauce (Abschnitt R.) dazu.

81. Rollen von Kabeljau. Man nimmt mehrere kleine Kabeljaue, schneidet sie nach dem Vorbereiten der Länge nach durch, löst die Stücke aus Haut und Gräten und teilt sie in 2 oder 3 Teile, je nach der Größe der Fische. Man bereitet von den Fischabfällen mit feinen Kräutern, saurer Sahne, Eiern, Salz, Pfeffer und Reibbrot eine Farce, streicht diese auf die zerschnittenen Fischstücke, rollt sie auf, wickelt sie in mit Butter bestrichenes Papier, übergießt sie in einer flachen butterbestrichenen Pfanne mit Weißwein, Fleischbrühe und feinen Kräutern und bäckt sie ¾ Stunden langsam im Ofen. Dann löst man das Papier ab, bestreicht die Rollen mit dicker Remouladensauce, bestreut sie mit Semmel, beträufelt sie mit Krebsbutter und bäckt sie noch etwas. Man schneidet die Rollen durch und richtet sie um ein Schwarzwurzelgemüse an.

82. Kabeljau mit Austern. Der Fisch wird in Portionsstücke zerlegt und in kochendem Salzwasser langsam gar gemacht. Indes bringt man ¼ *l* leichte Fleischbrühe, ebensoviel leichten Weißwein mit 100 g Butter, 4 entkernten Zitronenscheiben, Salz und Pfeffer ins Kochen, macht die Brühe mit geriebenem Weißbrot leicht sämig und kocht nun den aus dem Wasser genommenen Kabeljau darin auf. Zuletzt legt man 12—15 frisch aufgebrochene Austern in die Sauce, läßt sie darin heiß werden, ohne daß sie kochen dürfen, und richtet das Gericht sogleich an. Kleine Salzkartoffeln, die in Butter und Petersilie geschwenkt werden, gibt man dazu.

83. Schellfisch zu kochen. Der Schellfisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und je nach der Größe in 3—4 Teile geschnitten. Diese tut man, nochmals abgespült, in kochendes, nicht zu schwach gesalzenes Wasser und nimmt den Schaum ab. Nachdem der Fisch einige Minuten gekocht, läßt man ihn zum Aufnehmen des Salzes noch etwas im Fischwasser und richtet ihn recht heiß an. Besonders beim Schellfisch, aber auch bei allen anderen Seefischen ist die unter den allgemeinen Regeln in Abschnitt I angegebene Kochweise von Seefischen empfehlenswert, auf die hier nochmals hingewiesen wird.

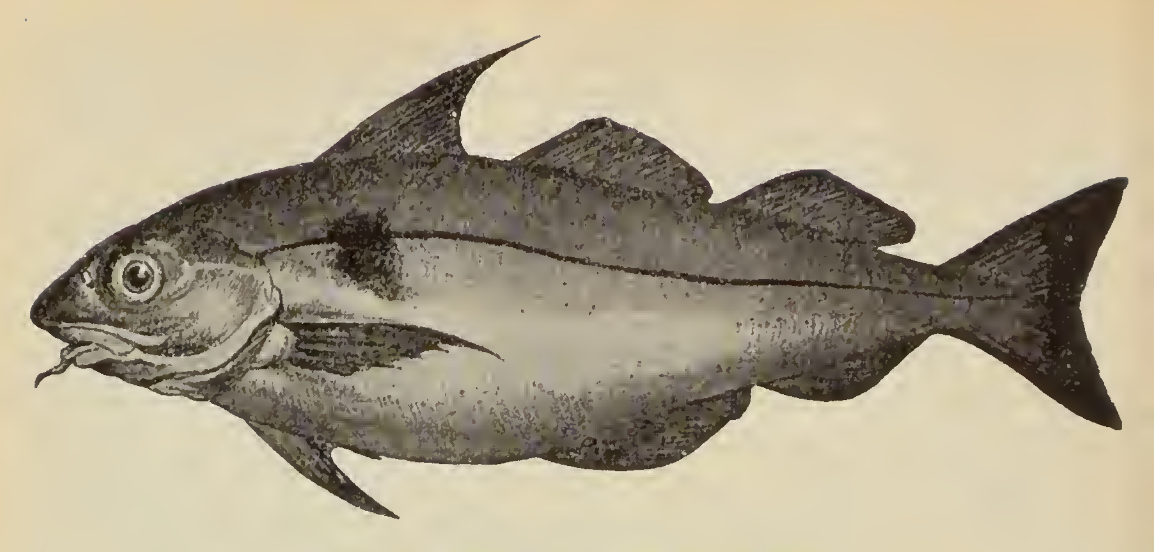


Fig. 34. Schellfisch. Bis 90 cm lang.

Man gibt gekochte und recht heiße Kartoffeln, geschmolzene Butter und guten Senf oder eine Senfsauce dazu.

Anmerkung. Beim Ausweiden der Schellfische finden sich häufig lange Würmer. Es ist dies freilich nicht appetitlich, indes sind solche Fische dadurch nicht unbrauchbar.

84. Schellfischschwänze zu backen. Die Schwänze werden, nachdem die Fische gereinigt sind, 20 cm lang abgeschnitten, eine Stunde eingesalzen, wie Kabeljauschwanz gebacken und zu grünen Gemüsen oder auch zu Kartoffelsalat gegeben.

85. Schellfisch mit feinen Kräutern. Nachdem man den Schellfisch geschuppt, ausgeweidet und gewaschen hat, schneidet man ihn in Stücke, die man sorgfältig von Haut und Gräten befreit. Man mariniert diese Stücke eine Stunde mit einem Glase Weißwein, dem Safte einer Zitrone, Salz, Pfeffer und gewiegten feinen Kräutern. Dann dünstet man ein Dutzend gehackte Champignons, eine Handvoll gewiegte Kräuter, sowie einige zerschnittene Schalotten in Butter, dämpft die Fischstücke in dieser Butter 10 Minuten, fügt dann die Hälfte der Marinade, sowie noch etwas Weißwein hinzu und dämpft den Fisch noch 5 Minuten. Den durchgeseihten Fischsatz verrührt man mit einem Buttermehl und Fleischextraktbrühe zu einer dicklichen Sauce, der man beim Auftragen noch 6 Tropfen Maggis Speisenwürze zusetzt. — Schellfisch, auf diese Art zubereitet, kann selbst bei feinen Essen aufgetischt werden.

86. Gefüllter Schellfisch. Mittelgroße Fische wählt man am besten zu diesem Gericht. Man nimmt zwei Fische aus, wäscht sie gut, trocknet sie und füllt sie dann mit einer Kalbfleischfarce (Q III. Nr. 64),

näht sie zu, bestreut die Fische mit Salz und bestreicht sie ringsum mit Sardellenbutter. Dann legt man sie in eine gut mit Butter bestrichene Pfanne, bäckt sie im Ofen reichlich eine halbe Stunde zu lichtbrauner Farbe und bereitet inzwischen die Sauce. Zu dieser wiegt man einige Pfeffergurken, Schalotten und Kapern fein, schwitzt dies mit einem Löffel Mehl in brauner Butter und verkocht die Einbrenne mit zwei Tassen guter Fleischbrühe. Man seiht die Sauce durch ein Sieb, schärft sie, wenn es nötig ist, noch mit Zitronensaft, würzt sie mit Pfeffer, Salz und einem Löffel gewiegter Petersilie und gibt diese Sauce zu den, auf heißer Schüssel angerichteten, mit Petersiliensträußchen verzierten Fischen.

87. **Schellfisch auf Hamburger Art** für den einfachen Tisch. Man schneidet den Schellfischen die Köpfe ab, zerteilt den Fisch in daumendicke Streifen, salzt diese und stellt sie eine Stunde beiseite. Dann streicht man eine Backform mit Butter aus, schichtet die Schellfischstücke abwechselnd mit in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln hinein, überstreut jede Schicht mit kleinwürfelig geschnittenen, in Butter angedämpften Zwiebeln und etwas Pfeffer und übergießt das Gericht mit ¹/₄ *l* saurer Sahne, in der man 3 Eier zerquirlt hat. Die Speise wird eine gute halbe Stunde im Backofen gebraten und mit Kopfsalat oder Bohnensalat zu Tisch gegeben.

88. **Schellfisch mit Sahne.** Ein mittelgroßer gereinigter Schellfisch wird entgrätet und in dreifingerbreite Stücke geschnitten. Man überbrüht ihn rasch auf einem Durchschlag mit kochendem Essigwasser und schichtet die Fischstücke dann in einen Pilsener Kochtopf. Man rührt einen Eßlöffel Mehl mit ¹/₄ *l* dicker saurer Sahne glatt, tut ein Eidick Butter, einen knappen Eßlöffel Salz, eine halbe geriebene Zwiebel, eine Messerspitze Pfeffer und einen Teelöffel Liebigs Fleischextrakt dazu, schüttet alles über den Fisch und kocht ihn damit auf. Man muß ihn wiederholt schütteln, damit er nicht anbrennt. Nach dem Kochen muß der Schellfisch noch 15 Minuten ziehen, bevor er in tiefer Schüssel mit der Sauce angerichtet wird.

89. **Schellfisch mit Spargel oder Blumenkohl.** Der Schellfisch wird entgrätet, in kleinere Stücke zerteilt, gesalzen, in Ei und Reibbrot gedreht und rasch in heißer Butter gelbbraun gebacken. Vorher hat man in halbfingerlange Stücke geschnittenen Spargel oder in Röschen gebrochenen Blumenkohl in Salzwasser gar gekocht. Ein Teil des Gemüsewassers wird abgegossen (ist noch für eine Suppe zu gebrauchen), das übrige Wasser mit etwas Butter, Muskatnuß und geriebener

21*

Semmel leicht sämig gerührt. Gemüse und Schellfischstücke stovt man darin eben durch, rührt nun die Sauce mit 1—2 Eigelb und etwas Zitronensaft ab, fügt 6 Tropfen Maggis Speisenwürze hinzu und gibt alles zusammen auf.

90. Schellfisch mit Reis. Ein mittelgroßer Schellfisch wird in Salzwasser mit einer Zwiebel und zwei Handvoll zerschnittenem Wurzelwerk gar gekocht, von der Fischbrühe $^3/_4$ *l* durchgeseiht und darin 150 g dreimal abgebrühter Reis gar gekocht. Man füllt eine ausgestrichene Backform aus feuerfestem Porzellan jetzt abwechselnd mit Fisch, der entgrätet und zerpflückt wird, und Reis, bedeckt jede Schicht mit einigen Butterflöckchen, bestreut die Oberfläche noch außerdem mit einigen Löffeln geriebenem Parmesankäse und bäckt die Speise 15 Minuten. Es wird eine Kapernsauce (Abschnitt R.) dazu serviert. Besser und wohlschmeckender ist es, den Reis statt in Fischbrühe in leichter Fleischbrühe zu kochen.

91. Schellfischklops. Das ausgelöste Fleisch eines kleinen Fisches wird nebst 50 g Speck feingehackt, mit eingeweichtem Weißbrot, einem Eigelb, Salz, Pfeffer vermischt und zu länglichen Klopsen geformt, die man in Butter auf beiden Seiten braun und gar brät. Sie geben eine angenehme Beilage zu grünen Kohlgemüsen.

Seehecht wird ganz nach den Rezepten für Schellfisch zubereitet.

92. Kohlfisch kocht man in Salzwasser mit vielem Gewürz und Suppengrün, richtet ihn mit Zitronensaft beträufelt und mit Petersilie bestreut an und gibt Travemünder Fischsauce (Abschnitt R.) dazu.

93. Weißling oder Merlan mit Kruste. Mehrere Weißlinge werden vorgerichtet und an beiden Seiten mit etwa 1 cm tiefen Einschnitten versehen, worauf man sie in eine mit Butter dick ausgestrichene



Fig. 35 Weißling. 30—40 cm. lang.

Pfanne legt. Man bestreut sie mit Salz und Pfeffer, übergießt sie mit 1/10 l Weißwein und der Brühe einer 1/8 kg Dose Champignons, bestreut die Fische mit einer Mischung gehackter Champignons und Petersilie, bestreut sie mit geriebener Semmel und bäckt die Fische in mittelheißem Ofen 15—20 Minuten.

94. **Weißling zu kochen** siehe Schellfisch zu kochen.

95. **Gebackene Weißlinge.** Die vorgerichteten Fische werden mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, 1/4 Stunde in etwas Milch gelegt, dann in Mehl gewälzt und in mäßig heißem Backfett 4 Minuten gebacken, dann das Feuer verstärkt und noch rasch weitere 3 Minuten gebacken. Die Weißlinge haben dann eine schöne goldbraune Farbe, werden mit Petersilie und Zitronenvierteln umgeben und mit Kartoffelsalat zu Tisch gebracht.

96. **Lengfisch nach Küstenart.** Vom Lengfisch, der gut gesäubert am besten eine Nacht mit der bei „Kochen der Seefische" angegebenen Fülle kühl gestellt wird, schneidet man längliche Stücke, rollt sie auf, umbindet sie mit einem Faden und bringt die Rollen in heißem Salzwasser langsam ins Kochen, zieht den Kochtopf an eine heiße Herdstelle und läßt die Rollen langsam gar ziehen. In dieser Zeit wird abgekochter Reis in Wasser mit Salz und einem Stück Butter weich gekocht, auch Kartoffeln gekocht, Meerrettich gerieben und reichlich Butter geschmolzen. Die Fischrollen werden nun auf heißer Schüssel angerichtet, Reis und Kartoffeln für sich dazu gegeben und Butter und Meerrettich daneben gereicht.

97. **Katzenfisch** wird bereitet wie Kabeljau.

98. **Heilbutt** wird nur in Salzwasser gekocht und mit Butter-, holländischer Sauce, Kapern- oder Tomatensauce (Abschnitt R.) serviert.

99. **Heilbutt zu backen.** Der Fisch wird in Scheiben zerteilt, gesalzen, erst in Mehl, dann in Ei und Semmel gewendet und in schwimmendem Backfett goldbraun gebraten. Mit Remouladensauce (Abschnitt R.) zu servieren.

100. **Rochen zu kochen.** Der ausgenommene Fisch wird enthäutet, in Stücke geschnitten, gewaschen und in mit Essig versetztem Salzwasser, das mit Zwiebel und Wurzelwerk gewürzt wurde, gar gekocht. Man gibt Buttersauce oder einfach braune Butter und Salzkartoffeln dazu.

101. Gebackener Rochen. Der wie in vorigem Rezept vorgerichtete Fisch wird in Wasser mit Essig, Zwiebelscheiben, gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz vier Stunden mariniert. Man trocknet den Fisch, wendet ihn in Mehl und bäckt ihn in Schmalz. Er wird mit Remouladensauce serviert.

102. Rochenfrikassee. $1\frac{1}{2}$ kg vorgerichteter Rochen wird zerschnitten und fünf Minuten in $\frac{3}{4}$ *l* Salzwasser, das mit einem Blatt Muskatblüte und 4 Löffel gehackter Kräuter gewürzt wurde, gekocht. Dann wird der Fisch herausgenommen, die

Fig. 36. Rochen. 1 m lang.

Brühe mit Buttermehl sämig gemacht und mit Zitronensaft und Kapern gewürzt. Der Fisch muß in der Sauce aufkochen und wird mit kleinen, in Butter und Petersilie geschwenkten Salzkartoffeln angerichtet.

103. Maifisch zu kochen. Die ausgenommenen geschuppten Fische werden unzerschnitten in Salzwasser gar gekocht und mit einer Sauerampfersauce (Abschnitt R.) serviert.

104. Maifisch zu braten. Die vorgerichteten Fische werden gespalten, eine Stunde in Zitronensaft mit Salz und Pfeffer mariniert, abgetrocknet, in Mehl gedreht und in Butter gebraten. Gebratene Maifische sind eine delikate Beilage zu jungen Erbsen oder Spinat sowie zu Sauerampfergemüse.

105. Gedämpfter Sterlet. Der gereinigte Sterlet wird einige Stunden eingesalzen, dann in Stücke geschnitten und in Butter mit etwas feinem Pfeffer, sowie saurem Rahm, fest verdeckt weich gedämpft.

Die Dämpfzeit ist nur kurz, man muß gut achtgeben, damit der köstliche Fisch nicht zerfällt.

106. Gebratener Sterlet. Man schneidet alle knöchernen Schilde ab, wäscht den Fisch gut, salzt ihn eine halbe Stunde ein und überstreicht ihn mit zerschlagenem Ei, bestreut ihn mit Mehl und brät ihn in Butter auf allen Seiten goldbraun und gar. Beim Anrichten tut man einige Löffel saure Sahne, mehrere Zitronenscheiben, einen Eßlöffel Kapern und 4 Tropfen Maggiwürze an die Butter, welche damit durchgekocht und als Sauce zu dem Fisch gegeben wird.

107. Meerbarbe (Rouget). Mehrere Meerbarben nimmt man aus, häutet und entgrätet die Fische und teilt jeden Fisch in zwei Filets, die danach noch einmal geteilt werden. Man salzt und pfeffert sie, schlägt sie zusammen, legt sie nebeneinander in eine flache Kasserolle, übergießt sie mit zerlassener Butter und schmort sie darin zugedeckt 10 Minuten. In dieser Zeit wird eine Bearner Sauce (Abschnitt R.) bereitet, mit dieser die mit einem Schaumlöffel aus der Butter genommenen Fischfilets überfüllt und die Schüssel mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert.

108. Steinbutt zu kochen. Steinbutt gilt für die Krone aller Fische, dessen Kopf und Schwanz für viele die delikatesten Teile sind. Nachdem er mit Salz abgerieben und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unverletzt von der Leber entfernt werden kann, wäscht man den Fisch mit Salz und Wasser, stutzt die Flossen, schneidet den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand von Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlägt man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und teilt auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Danach kocht man sie in gut gesalzenem kochenden Wasser bei Abnehmen des Schaumes etwa 10 Minuten, wobei man dann durch leichtes Herausziehen einer Flosse das Garsein erproben kann.

Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so legt man ihn auf einen Fischheber, in Ermangelung bindet man ihn in eine Serviette und stellt ihn, mit einem alten Teller darunter, mit gesalzenem Wasser aufs Feuer. Sobald er gar ist, zieht man den Heber heraus, läßt das Wasser ablaufen, legt den Fisch, mit der weißen Seite nach oben, auf eine warme Schüssel und garniert ihn mit Petersilie.

Solange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, paßt eine Sauerampfersauce, zu anderer Zeit eine Krebs-,

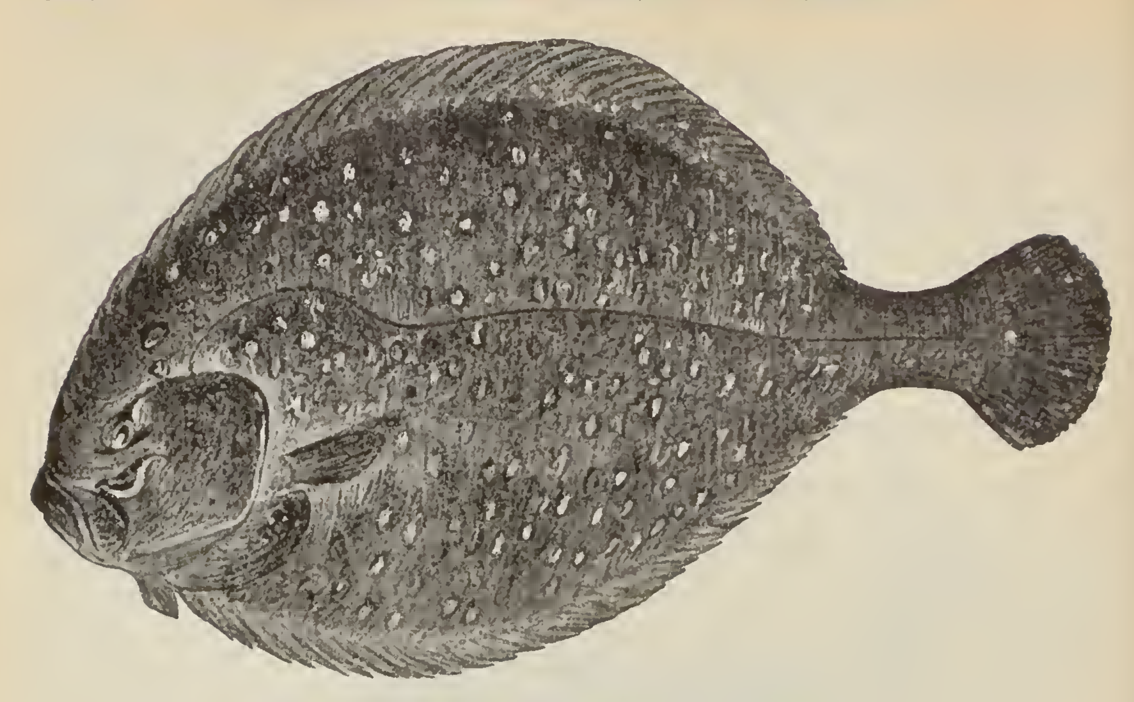


Fig. 37. Steinbutt. Bis über 1 m lang.

Garnelen- oder gerührte Buttersauce und ganz vorzüglich eine Bearnersauce (s. Abschnitt R.) dazu. Auch wird man gut gekochte Kartoffeln und langsam geschmolzene Butter, die mit Zitronensaft und Senf verrührt wird, angenehm dazu finden.

109. Gebackener Steinbutt. Der Steinbutt wird wie im Vorhergehenden vorgerichtet, in Stücke zerteilt, gesalzen und wie Kabeljau gebacken. Es werden die Saucen wie bei gekochtem Steinbutt dazu gegeben.

110. Überkrusteter Steinbutt (Restverwendung). Man teilt die von Haut und Gräten gelösten Fischreste in kleine Stücke, dünstet sie mit fein geschnittenen Schalotten, gewiegten Champignons und Petersilie mit Butter einige Augenblicke, fügt Salz und Pfeffer an und richtet die Fischstücke auf einer Backschüssel erhaben an. Man begießt sie mit einigen Löffeln weißer Kraftsauce, bestreut die Oberfläche mit geriebener Semmel und beträufelt sie mit Butter. Wenn der überkrustete Steinbutt („Gratin") oben eine braune Farbe angenommen hat, wird er sofort zur Tafel gegeben und mit einem recht schaumigen Kartoffelbrei, der mit mehreren Eidottern verrührt ist, umgeben.

111. Italienischer Steinbutt. Ein nicht zu großer vorgerichteter Steinbutt wird eingesalzen und eine Stunde mit etwas feinem Salatöl, mit Zitronensaft und einem Glas Weißwein mariniert. In dieser Zeit werden drei Trüffeln, neun Champignons und sechs Schalotten fein-

gehackt, mit gewiegter Petersilie, Estragon und Schnittlauch vermischt, in 200 g frischer Butter geschwitzt und mit vier Eßlöffeln geriebener Semmel vermengt. Mit brauner Kraftbrühe (Abschnitt R.) verkocht man die angegebenen Sachen zu dicklicher Sauce. Der abgetropfte Fisch wird in eine passende ausgestrichene Pfanne gelegt, über dem Rücken verschiedentlich eingekerbt und mit der Sauce bestrichen. Er wird mit einem Butterpapier bedeckt und unter Nachgießen von etwas Wein unter fleißigem Begießen im Ofen etwa eine Stunde gebraten. Er wird mit der entfetteten Sauce beim Anrichten überfüllt.

112. Glattbutt (Tarbutt, im Handel vielfach Kleist genannt) **zu kochen.** Dieser Verwandte des Steinbutt wird von Nichtkennern oft als Steinbutt verspeist, hat aber etwas weichlicheres, obwohl auch sehr wohlschmeckendes Fleisch, das durch Einlegen in mit Essig versetztem Salzwasser während mehrerer Stunden fester gemacht werden kann. Man stellt Wasser mit dem nötigen Salz, einigen Zwiebeln und Pfefferkörnern aufs Feuer, legt, wenn es kocht, die gereinigten Glattbutte hinein und kocht sie während einiger Minuten nicht zu weich. Es kann eine Sauerampfer-, saure Eiersauce oder auch Buttersauce (siehe Abschnitt R.) nebst Zitronensaft und Senf dazu gegeben werden.

113. Glattbutt zu backen. Nachdem die Fische gut gereinigt sind, bestreut man sie mit Salz, läßt sie 1—2 Stunden stehen, trocknet sie ab, kerbt die Haut Schnitt bei Schnitt ein, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei, zu welchem etwas Wasser genommen wird, bestreut sie mit Zwieback und bäckt sie in gelbgemachter Butter oder heißem Schmalz in offener Pfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun und kroß. Da diese Fische sehr leicht weich bleiben oder nach dem Backen wieder weich werden, so gehört dazu ein nicht zu schwaches Feuer und ein schnelles Anrichten, auch darf die Schüssel nicht bedeckt werden. Man gibt sie zu Kopf-, Sellerie- und Kartoffelsalat.

114. Scholle (Goldbutt) zu kochen. Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen davon ab, wäscht sie in- und auswendig, bestreut sie mit Salz, gießt Essig darüber und läßt sie so einige Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Dann legt man sie in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich werden. Man gibt eine saure Eiersauce (siehe Abschnitt R.), Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

115. Schollen zu backen. Große Schollen werden, wenn sie nach vorhergehender Nummer gereinigt sind, in Stücke geschnitten, während

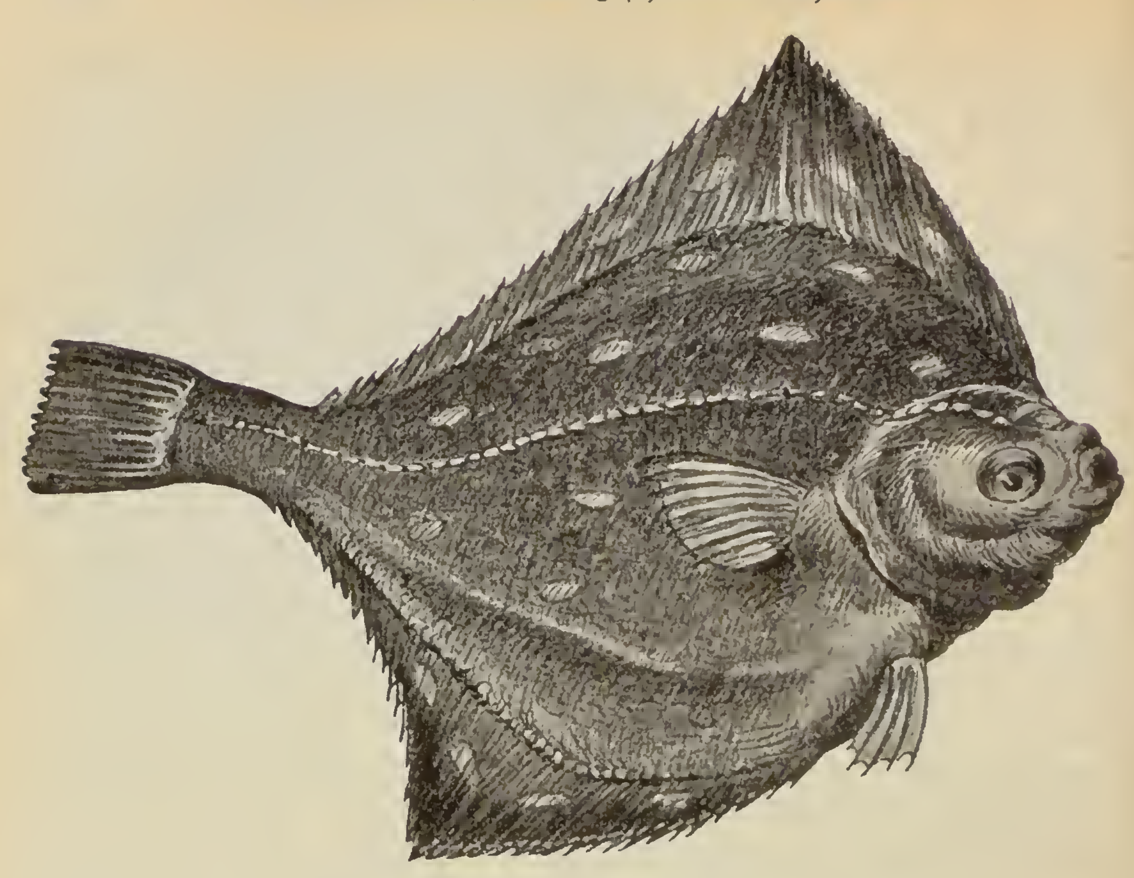


Fig. 38. Scholle. 30—50 cm lang.

kleine Fische ganz bleiben. Man legt sie zwei Stunden in scharf gesalzenes, womöglich hartes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab und verfährt im übrigen damit wie beim Backen von Glattbutt.

Wie Schollen werden auch **Flundern** bereitet.

116. Seezungen zu kochen. Die Seezungen haben eine weiße und eine graue Seite, erstere wird geschuppt, letztere vom Schwanz aufwärts abgezogen. Man entfernt Kopf, Spitze des Schwanzes und Flossen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht die Fische einigemal mit kaltem Wasser und legt sie eine Stunde in Salzwasser. Danach werden sie in gesalzenem kochenden, mit Zwiebeln und gemischtem Gewürz versehenem Wasser in einigen Minuten gar gekocht. Beim Anrichten verziert man den Rand mit grünen Blättchen und Zitronenscheiben. Man gibt dampfende Kartoffeln und nach Belieben eine Krebs- oder gerührte Buttersauce (siehe Abschnitt R.) mit Senf dazu.

117. Seezungen zu backen. Man verfährt dabei wie bei Glattbutt, doch kann man die Zungen statt in Ei und Semmel zur angenehmen Abwechselung in Ei und einer Mischung geriebener Semmel und geriebenen

Haselnüssen wenden. Statt Salat gibt man Mayonnaise oder Remouladensauce, auch wohl Kräuterbutter zu den gebackenen Seezungen.

118. Seezungen auf Bremer Weise. Man bereitet die Seezungen vor und schneidet sie, falls sie groß sind, in mehrere Stücke, sonst läßt man sie ganz, salzt sie ein und stellt sie eine Stunde beiseite. Darauf trocknet man sie ab, wendet sie erst in zerlassener Butter, dann in Ei und Reibbrot, und bäckt sie in Backfett aus. Inzwischen verrührt man 200 g schaumig geriebene Butter mit 2 Löffeln Sardellenbutter, dem Saft von 2 Zitronen, Salz, Muskatnuß, 1 Löffel Senf und 1 Löffel gewiegter Petersilie zu sahnenartiger Masse. Man schichtet die Seezungenschnitte übereinander, verteilt die Buttermasse dazwischen und gibt sie so mit Salzkartoffeln und einem Schüsselchen Kartoffelsalat zu Tisch.

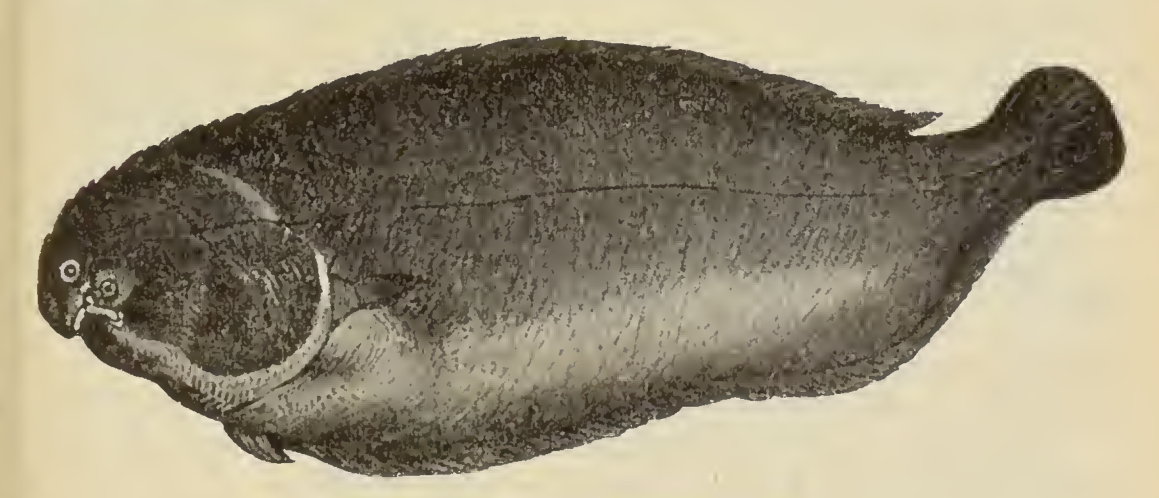


Fig. 39. Seezunge. Bis 35 cm lang.

119. Seezungenschnitten nach Brillat-Savarin. Ebenso wie beim Hecht und Zander werden auch hier die Schnittchen zurecht geschnitten, gesalzen und mit Zitronensaft eine Stunde mariniert. Alsdann bereitet man aus gebratenen Geflügelresten mit Krebsbutter, Eiern, Salz, Pfeffer und Reibbrot eine Farce, mit der man die Schnittchen gleichmäßig bestreicht. Man zerläßt gute Sahnenbutter, legt die Schnitte in eine flache Pfanne und belegt nun die Oberfläche der Schnitten mit ausgestochenen Trüffelscheiben, legt eine Speck- und dann eine bebutterte Papierscheibe darüber und brät sie im Ofen 15 Minuten. Inzwischen hat man frische junge Champignons in Butter, Fleischbrühe und Zitronensaft gar gedünstet, füllt diese in die Mitte einer Schüssel und umkränzt sie mit den von Speck- und Papierscheibe befreiten Seezungenschnittchen.

120. Gebackene Seezungen-Filets mit Sauce. Zum Backen und Frikassee ist es besser, die Seezungen auf beiden Seiten abzuziehen. Es geschieht dies sehr leicht, indem man die Spitze des Schwanzes mit einem scharfen Messer etwas löst und dann die ganze Haut rasch herüberzieht. Hierauf schneidet man die Zunge in vier Stücke, löst das Fleisch von den Gräten, mariniert diese vier Filets in Zitronensaft, Salz und etwas Petersilienblättern. Kurz vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit Ei und Muskatnuß, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in gelbgewordener Butter bei öfterem Begießen gar, kroß und dunkelgelb.

Man verziert die Schüssel wie bei gekochten Seezungen, gibt eine Remouladen-, Anchovis-, Kapern-, Krebs- oder Sardellensauce (siehe Abschnitt R.) dazu, oder richtet sie, wie es in Holland üblich ist, zu einer Schüssel gutem Kopfsalat an. In Bremen ist es üblich, Kartoffelsalat dazu zu geben.

121. Gebackene Seezungen mit Zitronensaft. Die Zungen werden wie in vorstehender Anweisung vorgerichtet, 1—2 Stunden in Zitronensaft mit Salz, gehackten Schalotten und Gewürzen gelegt. Vor dem Backen werden die Filets abgetrocknet, in Mehl, dann in Ei und Semmelkrumen gewendet und in kochendem Schmalz schwimmend, rasch hellbraun gebacken.

Auf einer Serviette, in der Mitte mit einem Strauß ausgebackener Petersilie angerichtet, werden die Seezungen heiß mit einer pikanten Sauce oder als feine Beilage zu jungen Erbsen, Spargel rc. gereicht.

Auch kann man die Seezungenstücke in Butter braten und um ein feines Ragout von Austern, Krebsen u. dergl. anrichten.

122. Seezungen mit Reis und Blumenkohl. Die vorgerichteten Seezungen werden nach Nr. 116 gekocht, nach dem Kochen gut abgetropft und behutsam aus Haut und Gräten gelöst. Vorher kocht man einen schönen Kopf Blumenkohl in Salzwasser gar, brüht 150 g Reis dreimal ab und kocht ihn ebenfalls in Wasser mit Zusatz von einem Stück Butter weich. Nach Abschnitt R. bereitet man eine gute Bechamelsauce, zu deren Herstellung man etwas Fischbrühe mit benutzt. Eine feuerfeste Backschüssel wird mit Butter bestrichen und schichtweise mit Reis, dem in einzelne Röschen zerlegten Blumenkohl und den Seezungenstückchen gefüllt. Die Bechamelsauce gießt man über das Gericht, bestreut die Oberfläche dick mit geriebenem Schweizerkäse und bäckt die Speise bei Mittelhitze dunkelgelb.

123. Rotzungen haben dieselben Zubereitungsweisen wie Seezungen.

124. Dorsch zu kochen. Der Dorsch ist einer der zartesten Seefische, dem Schellfisch ähnlich. Der Fisch wird von Schuppen, Eingeweiden und Flossen befreit, gut gewaschen, in passende Stücke geschnitten und in scharf gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht. Da sein Fleisch leicht zerfällt, so muß man ihn sehr vorsichtig behandeln. Man richtet ihn auf einer heißen Schüssel an und gibt die Travemünder Sauce (siehe Abschnitt R.) dazu.

125. Makrelen zu kochen. Die Makrele ist ein feiner fetter Fisch. Man weidet ihn so nahe als möglich am Kopfe aus, wäscht ihn und legt ihn eine Stunde in starkes Salzwasser nebst einem tüchtigen Guß Essig und kocht ihn ganz oder in Stücke zerteilt. Im ersten Falle legt man ihn auf eine Schüssel und gießt heißen Essig darüber. Unter-

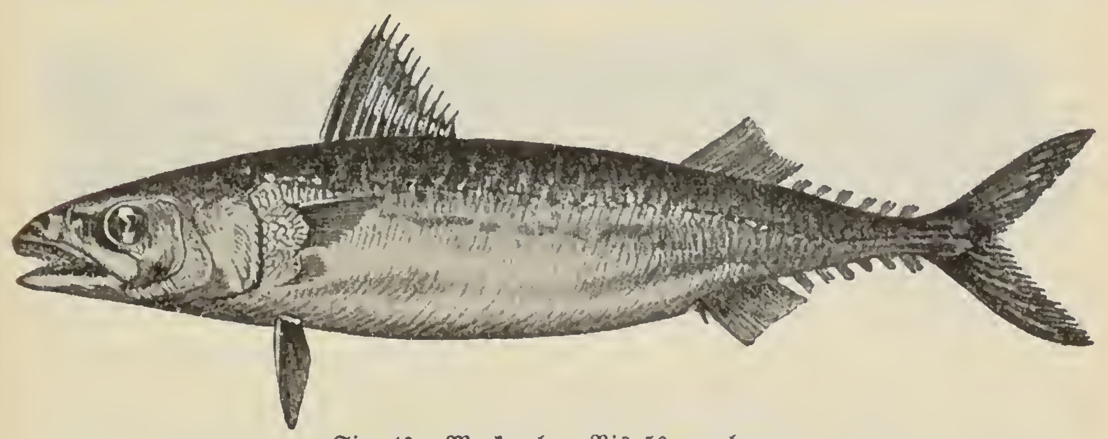


Fig. 40. Makrele. Bis 50 cm lang.

dessen läßt man in gesalzenem Wasser Zwiebeln, Dragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken aufkochen, bringt die Makrelen, wie beim Kochen von Steinbutt bemerkt worden, auf Heber oder Schüssel hinein, kocht sie unter Abnehmen des Schaumes und Hinzugießen von Essig einige Minuten und gibt die Travemünder Sauce (siehe Abschnitt R.) dazu. Die Makrele wird auch gebraten, in Zitronensaft und Salz mariniert wie andere feine Fische, vielfach auch geröstet und mit Kräuterbutter serviert.

126. Stinte zu kochen. Nachdem sie geschuppt, das Eingeweide mit dem Kopfe herausgezogen, gut gewaschen und auf einen Durchschlag geschüttet sind, werden die Fische in gesalzenem kochenden Wasser unter stetem Schäumen einige Minuten gekocht. Dann gießt man etwas kaltes Wasser hinzu und richtet die Fische sogleich mit gekochten,

recht heißen Kartoffeln, Butter, Senf oder einer sauren Eiersauce (siehe Abschnitt R.) an.

Anmerkung. Die Stinte sind häufig mit Würmern versehen und bedürfen daher eines aufmerksamen Auges.

127. Stinte zu backen. Sie werden wie im Vorhergehenden vorgerichtet, gut gewaschen, auf dem Durchschlag mit feingemachtem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht, in reichlich gutem, kochend heiß gemachtem Fett gelbbraun und kroß gebacken. Kartoffelsalat ist passend dazu.

Anmerkung. Die Stinte sind trockene Fische, deshalb gehört zum Backen derselben viel Fett; da sie in der Pfanne zusammenkleben, so können sie wie Pfannkuchen umgewendet werden.

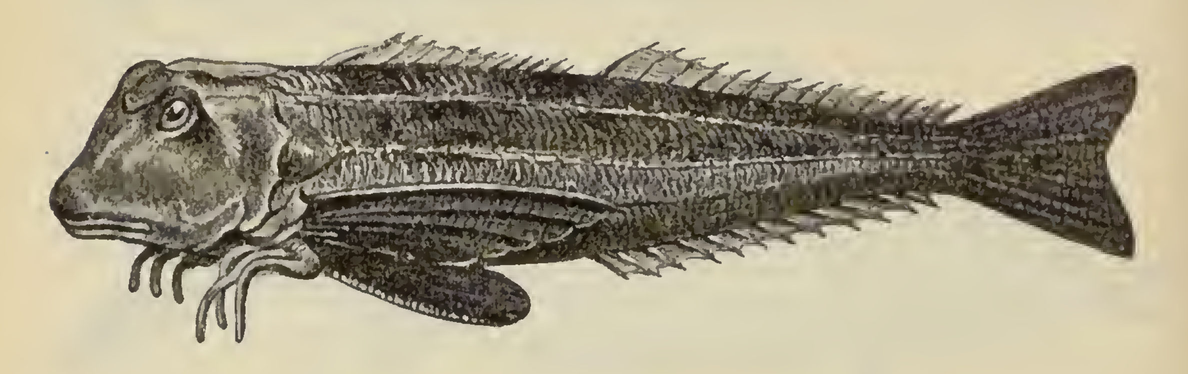


Fig. 41. Knurrhahn. Bis 60 cm lang.

128. Gebratene Knurrhähne. Von den beiden vorkommenden Knurrhahnarten ist der rote der feinste — dieser wird unter die besten Seefische gerechnet — doch kann er keinen Druck vertragen und ist für weiten Versand ungeeignet. Der graue Knurrhahn dagegen wird fortgeschickt und bietet durch sein festes weißes Fleisch mit wenig Gräten eine gute Fischspeise. Beim Abziehen der Haut und Entfernung der Rückenflossen ist Vorsicht zu beachten, da eine Verletzung durch die Flosse Blutvergiftung herbeiführen kann. Man schneidet den abgezogenen Knurrhahn in Stücke, salzt ihn eine Stunde, wendet ihn in Ei und Reibbrot und bäckt ihn in Backfett goldbraun. — Der Knurrhahn kann auch gekocht werden wie Schellfisch, und besonders der rote Knurrhahn ist alsdann außerordentlich schmackhaft.

129. Eingelegte Knurrhähne. (Originalrezept.) Diese bilden eine angenehme Abendschüssel. Man zerteilt die abgezogenen, von Rückenflossen befreiten Fische in dreifingerbreite Streifen von 10 cm Länge, wendet sie nach dem Salzen in Ei und Reibbrot und bäckt sie

lichtbraun. Man schichtet diese Streifen über- und nebeneinander in ein Steingutgefäß, kocht Essig mit abgezogenen Zwiebeln und Gewürz auf, gießt ihn nach dem Auskühlen über die Fischstreifen und läßt diese einige Tage zum Durchziehen stehen, ehe man sie zur Tafel bringt.

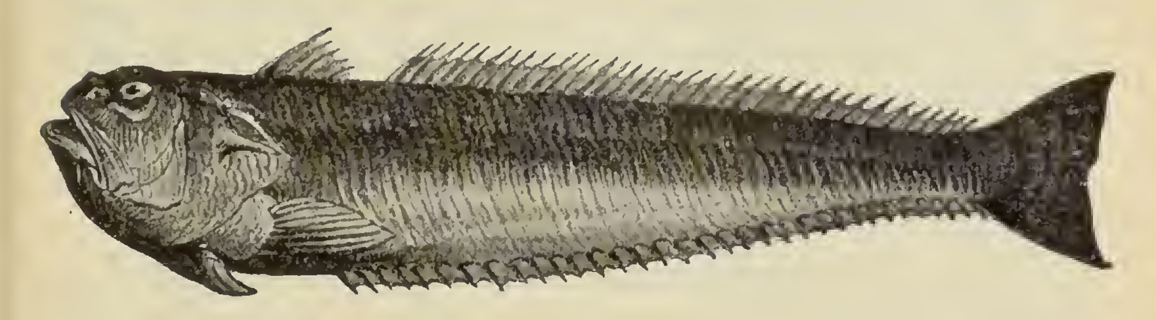


Fig. 42. Petermännchen. 30—40 cm lang.

130. Gebackene Petermännchen. Die ausgenommenen und gereinigten Fische werden behutsam abgezogen, die Rückenflossen entfernt, die Fische der Länge nach zerteilt, entgrätet und in zwei oder vier Stücke zerschnitten. Man salzt die Stücke, wendet sie in Mehl, bäckt sie in Schmelzbutter goldbraun und gibt sie mit einer Remouladensauce (Abschnitt R.) zu Tisch oder legt auf jedes Stück etwas Kräuterbutter und füllt in die Mitte der Schüssel junge grüne, in Butter und Petersilie geschwenkte Erbsen.

131. Beignets von übriggebliebenem Fisch. Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, Zitronenschale, geriebenem Weißbrot, etwas Wasser und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten und feingehackten Fisch, formt davon fingerlange und zweifingerbreite Stückchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man Parmesan- oder holländischen Käse mischen kann, und bäckt sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie verzieren und zu Kopf- oder feinem Kartoffelsalat geben.

132. Fisch-Reis. (Dem Fischkochbuch des Fischerei-Vereins Kreis Norden entnommen.) 125 g Reis kocht man in Salzwasser mit etwas Butter oder in Fleischbrühe steif und gar, kocht alsdann 3 bis 4 Eier hart, schält sie, schneidet das Weiße in Würfel und reibt die Eigelb durch ein Sieb. Inzwischen befreit man die Fischreste, die etwa 375 g betragen müssen, von Haut und Gräten und bricht sie in Stücke. Den gar gekochten Reis, die Fischstücke und Eiweißwürfel mischt man untereinander, verrührt alles mit 60 g zerlassener Butter, etwas Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuß über dem Feuer bis es heiß ist, füllt

den Fischreis auf eine heiße Schüssel und streut das geriebene Eigelb über die Speise. Verfeinern kann man das Gericht, wenn man halb Sahnen-, halb Krebsbutter nimmt, noch einige gedünstete Pilze durchmischt und das Ganze zuletzt mit 1—2 verquirlten Eiern durchzieht.

133. Kaviarschnittchen (Eingangsgericht). Es werden geröstete Semmelschnitten mit Butter und dann reichlich mit Kaviar bestrichen und feingehackte Zwiebeln und Zitronenstückchen besonders dazu gegeben. Auch werden geröstete Semmelschnittchen oder kleine Blinis (warme Buchweizenpfannkuchen) und Zitronenstückchen für sich angerichtet und der Kaviar zur beliebigen Bedienung eines jeden besonders gereicht.

134. Sardellenschnittchen (Eingangsgericht). Milchweißbrot wird in Scheiben geschnitten, entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen, wie zum Butterbrot vorgerichtet (A. Nr. 36), belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnittchen die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden nicht ganz hartgekochte, geschälte und durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben, gelegt und folgende Kräutersauce darüber angerichtet: Die Dotter von vier hartgekochten Eiern werden fein gerieben, gehackte Kräuter, als Dragon, Petersilie und Pimpinelle, ferner $^{1}/_{10}$ l Bouillon, zwei Eßlöffel feines Öl, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

135. Stettiner Sardellenschnittchen und Kanapees (Eingangsgericht). Die Sardellen werden wie zum Butterbrot (A. Nr. 36) vorgerichtet. Milchbrötchen werden in fingerdicke Scheiben geteilt oder mit einem Ausstecher zu beliebigen hübschen Formen ausgestochen und auf dem Rost oder im Ofen dunkelgelb geröstet. Zugleich kocht man frische Eier hart, trennt das Gelbe vom Weißen, hackt ersteres recht fein, desgleichen auch Petersilie, welche nach dem Waschen vor dem Hacken oder Schneiden in einem Tuche ausgedrückt wird, damit die Nässe entfernt werde. Dann bestreicht man die Schnitten mit frischer Butter, legt auf jede einige Sardellen, in der Mitte ein Streifchen Petersilie und zu beiden Seiten das Eigelb. — Man bestreicht oft auch die mit Butter versehenen frischen und vorher etwas gerösteten Weißbrotscheiben dick mit Remouladensauce, bestreut sie mit hartgekochten, gehackten Eiern, danach mit gehackter Fray-Bentos-Zunge, oder belegt sie mit geräucherten Lachsscheibchen, Kapern, gehacktem Schinken und oft zuletzt mit gehacktem Schnittlauch.

136. Frische Heringe zu backen. Man reinigt diese von Schuppen und Eingeweiden, wäscht, salzt und trocknet sie ab, mariniert sie eine Stunde in Zitronensaft, wenig Salz und Pfeffer, wendet sie in Ei um, dann in Zwieback und Muskatblüte und bäckt sie in steigender Butter. Vorzüglich lassen sich die Heringe auch füllen und dann backen. Man schmilzt 100 g Butter, rührt so viel Roggenbrot hinein als die Butter annimmt, fügt 2 Eier, 2 gehackte Schalotten, Salz und Pfeffer hinzu und füllt dies in die Öffnung, aus der man die Eingeweide gezogen hat.

137. Gebratene frische Heringe. Die frischen Heringe werden wie in der vorigen Vorschrift vorbereitet und mariniert. Dann trocknet man sie ab und legt sie in zerlassene steigende Butter, in der man vorher vier bis fünf in Scheiben geschnittene Zwiebeln gebraten hat. Die Fische werden etwa 10 Minuten auf beiden Seiten gebraten. Man richtet sie auf heißer Schüssel an, gibt etwas aufgelöstes Fleischextrakt, mehrere Eßlöffel gehackte Petersilie und 5 Tropfen Maggiwürze in die Bratbutter, und überfüllt die Heringe mit der Sauce. Man reicht Kartoffelsalat zu diesem Fischgericht.

138. Frische Heringe zu kochen. Nachdem man die Fische ausgenommen, geschuppt und gewaschen (am besten in mit übermangansaurem Kali versetztem Wasser) hat, bestreut man sie mit Salz, taucht sie rasch in Essig, klemmt den Schwanz ins Maul und kocht die Fische in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten. Man verziert die angerichteten Heringe mit Petersilie oder mit geschabtem Meerrettich und gibt eine Petersilien- oder Buttersauce dazu. — Diese gekochten Heringe bilden ein äußerst wohlschmeckendes zartes Fischgericht und verdienten auch schon ihrer Wohlfeilheit halber mehr gekocht zu werden.

139. Geröstete Heringe mit Senfsauce. Von frischen, gut gereinigten Heringen schneidet man den Kopf, kerbt sie, nachdem sie gewaschen und abgetrocknet, ein und bestreut sie mit Salz und Mehl. Sie werden mit Öl bestrichen und auf einem Rost gleichmäßig geröstet. Eine Senfsauce nach Abschnitt R. wird dazu gegeben.

140. Geröstete Heringe mit Weißkraut für den einfachen Tisch. Ein Kopf Weißkohl wird in Salzwasser ganz weich gekocht, ausgedrückt, gehackt und in Butter oder Fett, besser noch in ausgebratenem Speck mit Pfeffer, Salz, einer geriebenen Zwiebel und einigen Löffeln Bouillon heiß gerührt. Die Heringe werden nach voriger Vorschrift geröstet und zu dem Kohl gegeben.

141. Pfannenhering. Von den gereinigten und gewaschenen Heringen wird der Kopf abgeschnitten und dann eine mit 100 g Butter belegte Pfanne mit einem so großen Stück Pergamentpapier ausgelegt, daß man, wenn die Fische nebeneinander hineingepackt sind, sie mit dem Papier ganz bedecken kann. In jeden Fisch legt man ein Stück frische Butter, bestreut die Fische mit Salz und Pfeffer, sowie gehackter Petersilie, beträufelt sie mit Zitronensaft und schlägt das Papier darüber. Man stellt die Pfanne nun 25 Minuten in einen heißen Ofen und richtet die aus der Papierhülle genommenen Fische mit der Flüssigkeit, die sich gebildet hat, auf heißer Schüssel an.

142. Gesalzene Heringe zu räuchern. Die Fische werden gut gewässert, am besten in Milch gelegt, und darauf einige Stunden in heißen Rauch gehängt. Sie werden zum Butterbrot gegeben.

143. Gesalzene Heringe zu backen auf mecklenburgische Art. Es werden die Flossen abgeschnitten, Gräten, Rogen oder Milch entfernt und die Heringe in Milch gelegt, damit die salzigen Teile herausziehen. Dann werden sie abgetrocknet, in einer Klare von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl umgedreht und in heißer Butter gebacken.

Man gibt diese Heringe zu Sauerkraut (eingemachtem Weißkohl).

144. Heringe zu marinieren. Die Heringe werden geschuppt, nachdem man die Milch, ohne aber den Leib aufzuschneiden, herausgezogen hat, gut abgewaschen und zwei Tage am besten in Milch, andernfalls in kaltes Wasser gelegt, damit das Salz gänzlich herausziehe. Danach nimmt man auf 12 Heringe eine Muskatnuß, 20 g weiße Senfkörner, 8 Stück Schalotten, 12 weiße Pfefferkörner, stößt dies alles klein und schiebt in jeden Hering einen Teil dieser Mischung. Dann legt man die Heringe schichtweise mit kleinen Zwiebeln, Pfefferkraut, Dragon, Thymian und Lorbeerblättern in einen Topf, zerrührt die Heringsmilch mit gutem Essig und gießt sie darüber.

Man kann die Heringe einfacher auch nur, ohne sie mit der oben angegebenen Mischung zu bestreichen, einlegen, oder den Essig mit durchgeriebenen Heringsmilchen zu dicklicher Sauce rühren und diese über die eingelegten Fische gießen, wie man die Heringe manchmal vor dem Marinieren auch in feine Streifen schneidet.

145. Heringe wie Neunaugen zu bereiten. Nachdem die Fische ausgewässert und abgetrocknet sind, schneidet man den Kopf an beiden Seiten etwas kleiner, sticht die Augen aus und brät die Heringe auf einem Rost braun, legt sie mit Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, grob-

gestoßenem Pfeffer und Nelkenpfeffer in einen Topf und gießt Bieressig mit etwas Salatöl darüber.

Man gibt sie zum Frühstück, auch zur Erbsensuppe.

146. Hering zum Tee. Etwa 1 1/2 Obertasse saure Sahne wird gut gerührt, dazu gibt man 3 Teelöffel Senf, 2 Eßlöffel feines Öl, ebensoviel feinen Essig, 1/2 fein geriebene Zwiebel sowie etwas Pfeffer und verrührt dies alles tüchtig.

Dann nimmt man 6 Stück nach A. Nr. 35 gut gewässerte und vorbereitete Heringe, befreit sie sorgfältig von den Gräten, zerschneidet sie in längliche Streifen und vermischt sie tüchtig mit der Sauce.

Wird als Beilage zum Tee und Butterbrot gegeben.

147. Heringe mit Remouladensauce. Die Heringe werden, nachdem sie nach A. Nr. 35 vorbereitet sind, abgehäutet, der Länge nach auseinander gerissen, von den Gräten befreit, in schräge Stücke zerschnitten und mit einer gut zubereiteten Remouladensauce überfüllt.

Man gibt sie zum Frühstück und Abendbrot.

148. Heringscreme. 6 Heringe werden 24 Stunden lang gut ausgewässert, in Stücke geschnitten und auf eine Schüssel gelegt. Dann nimmt man knapp 1/4 *l* guten, nicht zu starken Weinessig, in dem man 6 Eigelb, 125 g Butter, 2 große geriebene Zwiebeln, einen gehäuften Teelöffel voll Senf und einen Eßlöffel voll Zucker quirlt, rührt dies auf dem Feuer zu einer Creme ab, läßt diese ein wenig erkalten und gießt sie auf die Heringsstücke. Verzierung mit hartgekochten Eiern, Pilzen, Pfeffergurken, Perlzwiebeln nach Belieben.

Zum Jagdfrühstück, auch als Beilage zu kaltem Fleisch sehr zu empfehlen.

149. Heringsrollen. Die Heringe, womöglich Milchner, werden, nachdem sie nach A. Nr. 35 gewässert und vorbereitet sind, den Rücken entlang gespalten und in zwei Teile geteilt. Nachdem sie sorgfältig von Gräten befreit sind, bestreicht man die innere Seite recht dünn mit feinem Senf und geriebenen Zwiebeln, belegt sie mit Kapern, rollt sie möglichst fest auf, bewickelt sie mit einem weißen Faden (der vor dem Gebrauch wieder entfernt wird) und gibt sie in eine Sauce, wie sie zum Marinieren der Heringe vorgeschrieben ist.

Eine sehr angenehme und leicht zu bereitende Beilage zum Abendbrot.

150. Bückinge zu braten. Wünscht man diese auf einem Rost zu braten, wodurch sie besser werden als in einer Pfanne, so schneidet man sie am Rücken auf, nimmt das Eingeweide, nicht aber die Milch

heraus, tut ein Stück Butter hinein, schlägt sie wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin gar. Hat man keinen Rost, so werden die Bückinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides leicht in Butter gebraten.

Sie werden zum Sauerkraut angerichtet oder als Schüssel allein mit Rührei gegeben, auch kann man sie schichtweise mit Bouillonreis anrichten.

151. Hummer zu kochen. Die Öffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Stückchen Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht; dann wird er mit dem Kopf zuerst, was ihn augenblicklich tötet, in brausend kochendes Wasser getan, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen worden ist. Oftmals fügt man dem Salzwasser auch etwas Kümmel oder ein Sträußchen Petersilie zu. Gleich beim Hineinlegen muß man ein glühend gemachtes Eisen im Wasser ablöschen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, und dies einige Minuten später wiederholen. Man läßt den Hummer je nach der Größe 10—15 Minuten, den großen Hummer 15—20 Minuten kochen, läßt ihn in dem Wasser noch 15 Minuten abkühlen und bestreicht ihn nach dem Herausnehmen mit einer Speckschwarte oder mit feinem Öl, wodurch er Glanz erhält. Bevor man ihn zur Tafel bringt, teilt man ihn der Länge nach mit Messer und Hammer in zwei Teile, diese der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheren ein, um bei der Tafel das Fleisch leichter herausheben zu können, legt danach die Teile so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten, und verziert die Schüssel mit Petersilienblättern.

Warm wird der Hummer mit Butter, feingehackter Petersilie und in acht Teile geschnittenen Zitronen gegeben; kalt wird Provenceröl, Weinessig und Petersilie dazu gereicht. — Für Gesellschaftsmahlzeiten kann man den kalten Hummer auf einen Sockel von „Fleischsulz“ schichten und eine „Remouladensauce“ dazu geben.

152. Amerikanischer Hummer. Nachdem man den Hummer wie in Nr. 151 gekocht und gespalten, löst man das Fleisch ab, schneidet das vom Schwanz in Scheiben, das Scherenfleisch in kleine Stücke und dämpft beides in folgender, inzwischen bereiteter Sauce noch eine Viertelstunde. Man schwitzt einige Schalotten in Butter, gießt $^1/_4$ *l* Weißwein an, reibt sechs große gedämpfte Liebesäpfel (oder eingemachten Tomatenbrei) durch ein Sieb dazu und fügt endlich $^1/_4$ *l* braune Kraftsauce bei. Man würzt die Sauce mit Cayennepfeffer, vielfach auch noch mit $^1/_2$ Likörglas gutem Kognak, dämpft das Fleisch und richtet

es so an, daß die größeren Fleischscheiben einen Kranz um das in der Mitte der Schüssel aufgehäufte klein geschnittene Hummerfleisch bilden. Vorzüglich ist auch noch ein Reisrand um das Ganze.

153. Hummer-Frikassee mit Fischklößchen und Spargel. Gemästete Küken (junge Hähne) werden gut gereinigt, in nicht zu viel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, gut ausgeschäumt, mit einem reichlichen Stück Butter und Muskatblüte langsam gar gekocht. Reichlich 1/4 Stunde vor dem Garwerden gibt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel hinzu.

Sind die Küken weich geworden, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles Fleisch in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe darüber, gibt die Spargelköpfe hinzu und stellt es zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man kleine, rund geformte Fischklöße (s. Abschn. Q.), welche zum Spargel gelegt werden. Dann rührt man so viel Mehl in Butter, als man zu einer Frikasseesauce bedarf, läßt es darin gar werden, gießt Hühnerbrühe hinzu, kocht dies 1/2 Stunde und gibt es durch ein feines Sieb. Diese recht sämige Sauce läßt man in dem ausgespülten Topfe mit dem Kükenfleisch, Spargel und den Klößchen einige Minuten kochen, gibt das Hummerfleisch, in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten, welches wie Krebsfleisch nicht wieder kochen darf, hinzu, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab, richtet das Frikassee in einer heißen Schüssel an und gibt Schnittchen von Blätterteig dazu.

154. Hummersalat mit Kaviarschnitten. Die Vorschrift findet sich unter den Salaten (s. Abschn. P.).

155. Languste, scherenloser Hummer des Mittelmeeres, wird wie Hummer abgekocht und kalt recht geschmackvoll mit verschiedenen Teigkrustaden, die man mit Austern, Garnelen, Kaviar, gewiegten Eiern, Trüffeln, Champignons, Gemüsesalat und dergl. füllt, garniert. Eine Mayonnaise oder Remouladensauce (Abschnitt R.) wird nebenher gereicht.

156. Garnelen (Granat). Die Garnelen werden lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet; während sie 1/4 Stunde kochen, läßt man einigemal ein glühendes Eisen darin ablöschen, wodurch sie eine schöne rote Farbe erhalten.

157. Krebse. Nachstehende Zubereitungsweise wurde der Verf. von einem Kenner als die vorzüglichste empfohlen: Vorab werden die Krebse, welche lebendig sein müssen, in kaltem Wasser mittels eines

Handbesens sorgfältig gereinigt. Dann läßt man in einem unterdes heiß gewordenen Kessel ein kleines Stück Butter zergehen, gibt einen Guß Essig, Wasser, ein Bund Petersilie, zerstoßenen Pfeffer und Salz hinzu, und gibt die Krebse, wenn das Wasser stark kocht, hinein und rührt einigemal um. Sobald sie nach 10 bis 15 Minuten eine rote Farbe erhalten haben, werden sie vom Feuer genommen, pyramidenförmig über einer Serviette angerichtet und mit Petersilie garniert.

Das berühmte Michasche Krebsversandgeschäft empfiehlt dagegen, die Krebse in vielem kochenden Wasser ohne Salz mit etwas Gewürz, Petersilie und Zwiebelscheiben zu sieden, bis sie lebhaft rot sind, sie dann langsam ziehen zu lassen und zuletzt in etwas Butter durchzuschwenken.

158. Austern zu backen. Man tröpfelt etwas Zitronensäure und streut ganz wenig Muskatblüte auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüte und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie in einer sauberen Pfanne in kochender Butter steif werden; ein eigentliches Braten macht die Austern hart. Man kann sie auch einige Sekunden in kochender Butter backen.

Nach bretonischem alten Rezept bäckt man die Austern wie folgt: Man tupft das Wasser von den Austern mit einem Tuche ab und bestreut sie mit feinstem Weizenmehl. Dann brät man zwei kleine zerschnittene Zwiebeln in Butter bräunlich, bäckt die Austern hierin eine Sekunde, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und beträufelt sie mit einigen Tropfen Zitronensaft.

159. Austern-Stew. Man öffnet mehrere Dutzend Austern, schneidet die Bärte ab, beträufelt die Austern mit Zitronensaft und tut das Austernwasser, die Bärte, mit Pfeffer, Muskatnuß und Zitronenschale in ein Gefäß, läßt es $^1/_2$ Stunde kochen, verdickt die Flüssigkeit mit hellgelber Mehlschwitze, fügt $^1/_4$ *l* dicke süße Sahne hinzu und rührt die Sauce, bis sie dick ist. Dann werden die Austern in ihr heiß gemacht und sogleich zu Tisch gegeben. Diese Bereitung ist in England und Amerika sehr gebräuchlich.

160. Muscheln zu kochen. Die Muscheln werden mit einem kleinen Besen in kaltem Wasser gereinigt, wobei man diejenigen, deren Schale offen ist, entfernt. Unterdes wird in einem Kessel Wasser mit einer ganzen Zwiebel, Pfefferkörner und Salz recht heiß gemacht, die Muscheln alsdann hinein getan und einigemal umgerührt. Sobald eine Muschel sich beim Kochen öffnet, wird der Kessel vom Feuer genommen. Dann nimmt man die sämtlichen Muscheln mit dem

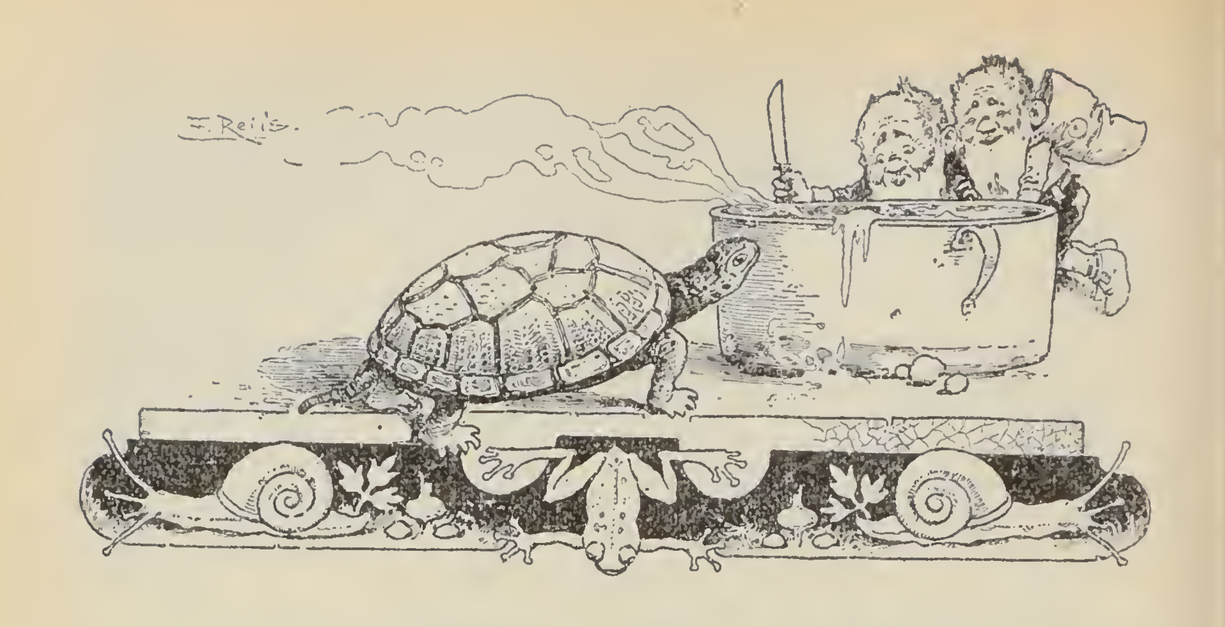
Schaumlöffel heraus, rührt etwas Bouillon zu der Brühe und gibt sie in einer Sauciere mit den Muscheln recht heiß zur Tafel.

Neuerdings werden die Muscheln vielfach trocken aufgesetzt, fest verschlossen aufs Feuer gestellt und im eigenen Saft, den sie entwickeln, ohne Zutat anderer Flüssigkeit gedämpft. Man muß die Muscheln einigemal umrühren.

Anmerkung. Muscheln enthalten zuweilen kleine, runde, giftige Spinnen, die hinzugefügte Zwiebel wird alsdann schwarz, und die Muscheln dürfen nicht genossen werden. Nach den neuesten Erfahrungen kommen jedoch auch giftige Muscheln vor, wenn auch noch nicht vollständig aufgeklärt ist, wodurch die blaue Miesmuschel, welche so vielfach ohne Gefahr für Leben und Gesundheit gegessen wird, zuweilen giftige Wirkungen hat. Jedenfalls soll man sich vor Muscheln hüten, welche an alten Schiffsrümpfen oder schlammigen Hafenbassins haften.

161. Fischpudding. Siehe unter Puddings.

Für Kranke eignen sich nur die folgenden einfach in Salzwasser gekochten Fische: Forelle, Zander, Karpfen, Hecht, Schlei, Felchen, Saibling, Äsche, Blei sowie Austern. Zu den Fischen reicht man am besten nur eine leichte Buttersauce, die mit einigen Eigelb verrührt und mit etwas Zitronensaft abgeschärft wurde, auch kann man frische Butter nur zu Sahne reiben und dazu geben. Will man eine besondere Sauce geben, so eignet sich nur Bechamel- oder holländische Sauce.



G. Verschiedenerlei selten vorkommende in- und ausländische Speisen.

---

1. Batavia-Suppe von indischen Vogelnestern. Am Abend vor dem Gebrauch werden 100—130 g solcher Nester in kalte Bouillon gelegt und über Nacht aufgeweicht, des folgenden Tages all die kleinen Federchen mit einer Spicknadel herausgenommen und die Nestchen, welche gehörig aufgeweicht sein müssen und dann wie einzelne Fädchen aussehen, in Filets (Streifen) geschnitten, in eine Kasserolle getan und mit Madeira, etwas Cayenne-Pfeffer, welcher seiner Schärfe wegen mit Vorsicht anzuwenden ist, und mit einem kleinen Teelöffel voll Fleischextrakt langsam gekocht, worauf man nachstehende Konsommee und noch eine halbe Flasche Madeira hinzufügt und die Vogelnester vollends weich kocht. Beim Anrichten wird die Suppe rein abgeschäumt, gesalzen und in die Terrine gefüllt.

Um die bemerkte Kraftbrühe zu bereiten, belegt man den Boden einer Kasserolle, welche ungefähr 5—6 *l* faßt, mit gewässertem Nierenfett, 2 in fingerdicke Scheiben geschnittenen großen spanischen Zwiebeln, $1^1/_2$ kg Ochsenfleisch vom Schweifstück und 1 kg Kalbfleisch vom Schlegel, in Stücke geschnitten und gewaschen; dann kommt ferner hinzu 125 g in Scheiben geschnittener magerer Schinken und ein halber Füllöffel gewöhnlicher Fleischbrühe. Die Kasserolle wird nun auf ein schwaches Feuer gestellt und das Ganze langsam gedämpft, bis sich am

Boden eine hellbraune Färbung zeigt. Hierauf füllt man die Kasserolle bis eine Handbreit vom Rande mit Fleischbrühe an und läßt sie langsam fortkochen, während man die Konsommee so lange rein abschäumt, bis kein Schaum mehr aufsteigt. Unterdes hat man ein altes Huhn und ein bis zwei alte Feldhühner oder in Ermangelung zwei alte Tauben halbgar gebraten, die man sodann mit einer gelben Rübe oder Möhre, einer Petersilienwurzel, einem Stück Sellerieknolle und ein paar Porreestangen hinzugibt, worauf man alles 5 bis 8 Stunden, gut zugedeckt, langsam kochen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Fett gänzlich abgenommen und die Brühe langsam durch eine Serviette in einen irdenen Topf gegossen. Man erhält so ein paar Liter Kraftbrühe von goldgelber Farbe und dem kräftigsten und angenehmsten Geschmack.

Anmerkung. Vorstehendes Rezept ist aus einer königlichen Küche.

2. Schildkrötensuppe. Mittelgroße Schildkröten sind den großen vorzuziehen, weil das Fleisch der letzteren gewöhnlich hart und zäh ist. Die Schildkröte wird am Morgen des dem Gebrauch vorangehenden Tages bei den Hinterfüßen aufgehängt, der Kopf, sobald sie diesen lang aus dem Schilde streckt, ergriffen und dieser rasch mit einem scharfen Messer abgeschnitten; danach läßt man sie 4 Stunden hängen und ausbluten, legt sie auf ein Küchenbrett, schneidet die Bauchplatte ringsum von dem oberen Schilde ab und nimmt vorsichtig das Eingeweide weg, damit die Galle, welche bekanntlich an der Leber sitzt, unverletzt bleibt und gänzlich entfernt werden kann. Leber und Herz, sowie etwa sich vorfindende Eier legt man in frisches Wasser, die Därme werden nur dann gereinigt und in Wasser gelegt, wenn man sie zu Würstchen verwenden will; den mit Stacheln versehenen Mastdarm brüht man zum Reinigen und Abziehen der Stacheln in heißem Wasser ab. Nach dem Herausnehmen der Gedärme schneidet man die Vorderfüße — Ruder genannt — mit ziemlich großen Fleischklumpen von jeder Seite heraus, die Hinterfüße enthalten kleinere Fleischstücke. Die Flossen werden, soweit die Außenseite geht, abgeschnitten, und Füße und Bauchplatte in kochendem Wasser abgebrüht, so daß die Haut schuppenweise abgezogen werden kann. Die Schildkröte ganz zu kochen, wie es auch wohl geschieht, ist nicht anzuraten, da alsdann viel Schleim und starker Geruch zurückbleibt.

Man wäscht nun das Fleisch gut ab, legt es einige Stunden in kaltes Wasser, wechselt dies mehreremal und hängt dann das Fleisch auf, damit es über Nacht auslüfte. Am anderen Tage setzt man Fleisch und Herz zur rechten Zeit mit schwacher Rindfleischbrühe, welche schon am vorhergehenden Tage gekocht sein kann, und dem nötigen Salz aufs

Feuer, nimmt den Schaum sorgfältig ab, gibt ein Bündchen Dragon und Thymian, feingehackte Zwiebeln und eine Flasche weißen Wein hinzu, und läßt das Fleisch, gut zugedeckt, langsam weich kochen. Dann nimmt man es aus der Brühe und schneidet es, nachdem es abgekühlt, in zierlich längliche Stückchen. Die Leber wird nicht mitgekocht, sondern in Butter weich gedämpft, beim Anrichten in Scheiben geschnitten und in die Terrine gelegt.

Die Schildkrötensuppe wird sowohl klar als gebunden gegeben; letzteres aber von den meisten vorgezogen. Man macht dann dazu Mehl in Butter braun, rührt es mit Brühe fein und gibt es frühzeitig in die Suppe. Das Schildkrötenfleisch läßt man 1/4 Stunde in der Suppe, sowohl in einer klaren als gebundenen, kochen, würzt diese mit Ingwer, Cayenne-Pfeffer, Nelken und Muskatblüte, dies alles pulverisiert; auch gibt man Klöße hinein, welche von etwas zurückgelassenem rohen Schildkrötenfleisch gemacht werden: Dieses wird mit reichlich Ochsenmark möglichst fein zerhackt, dann noch im Mörser breiartig zerstoßen, mit Milchbrot, Eiern, Salz, Muskatblüte, abgeriebener Zitronenschale und weißem Pfeffer gut vermengt und Klößchen davon aufgerollt. Statt solcher kann man auch Kalbfleischklöße nehmen. Da Klöße überhaupt in einer gebundenen Suppe leicht dicht werden, so geht man sicherer, sie in der Suppe zu kochen, ehe Mehl hineingegeben wird, und mit etwas kochender Suppe bis zum Anrichten in der Terrine heiß zu halten.

Hat man Kenner zur Tafel und hält es für gut, Schildkrötenwürstchen in der Suppe zu geben, so nimmt man dieselbe Farce wie zu den bemerkten Klößen, mischt noch ein kleines Glas Kognak, etwas feingehackte, in reichlich Ochsenmark geschwitzte Schalotten, auch etwas weißen Pfeffer und geriebene Leber durch, füllt diese Masse in die kleinen, gereinigten Därme, kocht die Würstchen gar und legt sie, in schräge Stücke geschnitten, beim Anrichten in die Terrine. Zuletzt werden die etwa vorgefundenen Eier nebst einer Flasche Madeira in die Suppe gegeben und diese sofort recht heiß auf Leber und Klößchen angerichtet.

Eine Schildkröte mittlerer Größe bedarf zum Kochen 1 1/2—2, eine alte Schildkröte 3—3 1/2 Stunden.

3. Suppe von mariniertem Schildkrötenfleisch. Man erhält solches Fleisch in Blechbüchsen aus England. Wenn eine Suppe davon bereitet werden soll, so sucht man das tranigschmeckende grünliche Fett durch warmes Wasser zu entfernen, dann wird das Fleisch in kleine viereckige Stücke geschnitten und in einer sehr kräftigen Kraftbrühe mit Madeira nur einmal aufgekocht, dann angerichtet.

Zur Kraftbrühe bestreicht man den Boden einer tiefen Kasserolle halbfingerdick mit frischer Butter, legt $^1/_2$ kg mageren, rohen, in Scheiben geschnittenen Schinken darauf, dann 3—4 große in Scheiben geschnittene spanische Zwiebeln, eine Kalbsnuß, zwei alte Feldhühner oder zwei alte Tauben, ein altes Huhn und etwaigen Abfall von rohem oder gebratenem Geflügel, gießt zwei Fülllöffel Fleischbrühe darauf und stellt die Kasserolle auf schwaches Feuer, wo man das Ganze langsam einkochen und lichtbraun anziehen läßt; indes sei man recht aufmerksam, daß es nicht brenzlig werde. Dann wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt, zum Kochen gebracht, ganz rein abgefettet, mit einigen gelben Mohrrüben, Porree und Pastinaken versetzt und langsam gekocht. Unterdessen wird feines Mehl in 250 g frischer Butter eine Stunde langsam auf schwachem Feuer lichtbraun geröstet, mit Fleischbrühe glatt und dünnfließend angerührt, zu der anderen Brühe getan und zwei Stunden lang ununterbrochen langsam gekocht, während man oftmals Fett und Schaum rein abnimmt und dann die Brühe durch ein Haarsieb gießt, wieder aufs Feuer bringt, eine halbe Flasche Madeira hinzufügt und sie unter starkem Rühren so lange einkocht, bis sie dickflüssig geworden ist, worauf man zuletzt noch den Saft einer Zitrone beifügt.

4. Schneckensuppe. Zur Bereitung sind nur die Weinbergsschnecke und die Kreiselschnecke zu gebrauchen, wenn die Häuschen geschlossen sind. Man kocht sie eine Stunde in kochendem Salzwasser, zieht sie mit einer Gabel aus dem Häuschen, nimmt das schwarze Häutchen oben davon, schneidet den Ring, der an dem Häutchen um die Schnecke herum geht, ab und die Spitze vorn weg, bestreut sie mit einer Handvoll Salz, wodurch der Schleim sich löst, wäscht sie drei- bis viermal in warmem Wasser und drückt sie aus, so daß kein Wasser darin bleibt.

Man nimmt nun etwa fünfzig gereinigte Schnecken, kocht sie in Fleischbrühe weich, nimmt sie heraus, hackt $^2/_3$ davon ganz fein, dämpft sie ein wenig in Butter, gießt so viel Fleischbrühe hinzu, als zur Suppe nötig ist, läßt sie mit etwas Muskatblüte einigemal aufkochen, rührt sie mit einigen Eidottern ab und richtet die Suppe über gerösteten Weißbrotschnitten und den zurückbehaltenen ganzen Schnecken an. — Will man die Suppe als Fastensuppe reichen, so kocht man die Schnecken in Wasser weich, wiegt alle mit vier hartgekochten Eiern, zwei Zwiebeln, etwas gehackter Petersilie und einigen in Milch geweichten Semmeln fein und dünstet dies $^1/_4$ Stunde in Butter. Dann gießt man einen Teil des Schneckenwassers, eine halbe Flasche leichten

Wein und 1 l Erbsensud hinzu, würzt die Suppe mit Salz und Pfeffer und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

5. **Schnecken in Sauce.** Es werden einige gewaschene und entgrätete Sardellen mit wenig Petersilie klein gehackt. Dann knetet man einen Eßlöffel getrocknetes und gestoßenes Weißbrot und ein paar Messerspitzen Mehl mit 70 g Butter, tut das Gehackte dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, legt die Schnecken mit etwas Muskatblüte und Pfeffer hinein und läßt sie 1/4 Stunde kochen.

Eine hübsche Schüssel gibt es, wenn man die Schnecken in ihren Häuschen serviert, welche sehr rein geputzt und getrocknet sein müssen. Man nimmt dann wie vorhergehend: Sardellen, Petersilie, das bemerkte Gewürz, Butter, Weißbrot und Mehl, knetet alles zusammen, tut etwas davon in ein Häuschen, eine Schnecke darauf und darüber wieder von dem Gemengsel. Wenn so die Häuschen alle gefüllt sind, setzt man sie nebeneinander, die Öffnung nach oben, in eine Kasserolle, gießt einen Füllöffel Fleischbrühe hinein, kocht sie eine Viertelstunde und richtet sie übereinander gehäuft an.

6. **Schneckensalat.** Die nach Nr. 4 geputzten Schnecken werden der Länge nach fein geschnitten, oder auch ganz gelassen, und mit Salz, Pfeffer, fein geschnittenen Zwiebeln, nebst zwei Teilen feinem Öl und einem Teile Essig gemengt.

7. **Froschschenkel-Ragout.** Hierzu werden die Froschschenkel mit Wasser, Essig und Salz in ein Gefäß gelegt, mit einem Besen gepeitscht und tüchtig gewaschen. Dann läßt man Butter zergehen, legt die Schenkel nebst einigen Schalotten und etwas Salz hinein und dämpft sie, gut zugedeckt, beinahe gar. Danach stäubt man etwas Mehl darüber hin, gibt kräftige Bouillon von Liebigs Fleischextrakt, Muskatblüte und einige Zitronenscheiben hinzu, läßt die Froschschenkel vollends weich werden und rührt die Sauce mit Eidottern ab. Auch kann das Ragout mit in Bouillon oder gesalzenem Wasser gekochten Fleisch- oder Weißbrotklößchen umlegt werden.

Anmerkung. Die Frösche werden durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf getötet, und ihnen danach die Schenkel abgeschnitten.

8. **Frische Froschschenkel zu backen.** Nach dem Reinigen läßt man dieselben 1/4 Stunde, mit Salz bestreut, stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser, taucht sie in geschlagenes Ei mit Muskatnuß, wälzt sie in Zwieback oder Semmel und bäckt sie in heißgemachter Butter während 1/4 Stunde gelb. Auch kann man sie in eine Klare tauchen, was sehr wohlschmeckend ist.

9. Froschschenkel-Pastete. Man kocht ein Ragout nach Nr. 7 mit guten Fleischklößchen und macht davon eine Schüssel-Pastete.

10. Fischotter zu braten. Der Fischotter ist nicht gerade besonders wohlschmeckend, sondern hat stets einen strengen Beigeschmack, doch findet er hin und wieder als Fastenspeise Verwendung. Nachdem derselbe gereinigt ist, wird er mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken eingerieben, mit ein paar Lorbeerblättern und Zitronenscheiben belegt, mit Essig übergossen und zwei Tage damit mariniert. Am nächsten Tage wird der Kopf abgehackt, der Fischotter in eine Bratpfanne gelegt, 125 g Butter, eine halbe Zitrone, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner und Gewürznelken, ein paar Eßlöffel Essig und ein halber Füllöffel Fleischbrühe dazu getan und der Fischotter während des Bratens fleißig mit der Sauce begossen. Dann macht man einen halben Eßlöffel Mehl in Butter braun, zerrührt es mit der Sauce, läßt es durchkochen, gibt ein kleines Glas Weißwein und 6 Tropfen Maggiwürze an die Sauce und streicht diese durch. Man richtet den Fischotter auf einer erwärmten Schüssel an und gibt die Sauce in eine Sauciere, auch noch nach Belieben Senf im Extrabehälter dazu.

11. Fischotter in feinen Kräutern. Der Fischotter wird nach vorhergehender Angabe eingelegt. Dann nimmt man einige Schalotten oder eine andere Zwiebel, ein Stückchen Knoblauch, etwas Petersilie, 30 g Kapern, 4 Sardellen, wenig Thymian und Basilikum, schneidet das alles fein, dämpft es in einer Kasserolle mit 4 Eßlöffel Provenceröl, legt die Fischotter-Stücke hinein, dämpft auch diese, während man sie einigemal umlegt, und gießt dann ein Glas weißen Wein darüber. Nachdem dies eingekocht ist, streut man einen halben Eßlöffel Mehl darauf, tut einen Füllöffel gute Fleischbrühe, etwas Dragon und den Saft einer Zitrone oder etwas Essig dazu, läßt es aufkochen, nimmt das Fett ab und richtet an.

12. Schneehuhn. Die Bereitung ist wie beim Feldhuhn, doch muß die ganze Haut mit den Federn vorher abgezogen werden.

13. Wasserhuhn. Die Haut wird ihres tranigen Geschmacks wegen abgezogen und das Huhn, mit Speckscheiben umbunden, wie wilde Ente gebraten.

14. Fischreiher zu bereiten. Vom Fischreiher ist nur die Brust brauchbar und sehr wohlschmeckend, das übrige tranig. Man bestreue die enthäutete Brust bei der Zubereitung mit dem nötigen Salz, binde feine Speckscheiben darüber, lege sie in reichlich heißgemachte Butter und brate sie bei öfterem Begießen und späterem Hinzutun von einer Tasse Sahne bei mäßigem Feuer weich und gelb. Die Sauce wird wie beim Hasenbraten gemacht.

15. Pfau zu braten (schwäbisches Rezept). Der halbwüchsige Pfau ist zum Braten am besten. Derselbe wird wie Puter drei Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, nur bis zur Hälfte des Halses gerupft, damit die Gäste ihn erkennen, vom Kopf getrennt, ausgenommen, rein gewaschen, in- und auswendig mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit einem Lorbeerblatt nebst etwas Petersilie und einigen Basilikumblättern gefüllt, aufgebogen, auf der Brust mit Speckscheiben belegt oder an Brust und Schenkeln mit feingeschnittenem Speck gespickt und langsam gebraten. Soll das Braten am Spieß geschehen, so wird die Brust zuvor mit einem mit Butter bestrichenen Papier überbunden. Beim Anrichten wird der Kopf neben den Pfau gelegt, die Schüssel gern mit Brunnenkresse verziert und eine Austern- oder Kraftsauce, mit Zitronensaft geschärft, dazu gegeben. Nach Belieben kann man den Pfau auch mit einer pikanten Kalbfleischfarce füllen.

16. Schwäbische Pfauen-Pastete. Ein junger halbwüchsiger Pfau wird einige Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, bis an den Kopf, welcher abgeschnitten wird, gerupft, ausgeweidet und sauber gewaschen, mit Gewürz und Salz in- und auswendig eingerieben und aufgebogen. Dann legt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt den Pfau eine Weile darin dämpfen, hackt unterdes die Leber mit einem Stückchen Speck und einer Zwiebel klein, macht eine Handvoll geriebenes Weißbrot in Butter gelb, läßt das Gehackte darin dämpfen, gießt die Butter von dem Pfau und gibt statt ihrer das Gedämpfte hinein, sowie auch 1/4 Flasche Wein, 30 g in Wein gekochte und kleingeschnittene Trüffeln mit dem Wein, worin sie gekocht sind, einen Schaumlöffel Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter. Wenn der Pfau, fest zugedeckt, in dieser Sauce langsam beinahe gar geworden ist, so läßt man ihn darin erkalten, macht eine Pastete von feinem Butterteig, legt den Pfau hinein, ein Stückchen Speck auf die Brust, schließt und bestreicht die Pastete wie gewöhnlich und läßt sie beim Bäcker oder in einem anderen entsprechend geheizten Ofen etwa 3/4 Stunde goldgelb backen. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft verdünnt und heiß gehalten. Nach dem Herausnehmen der Pastete aus dem Ofen wird der Deckel oben abgeschnitten, die Sauce hineingegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt und die Pastete warm zur Tafel gegeben.

Alte Pfauen können nur zu einer warmen Pastete gebraucht werden, wie die Pastete von verschiedenen Fleischarten (s. E. Nr. 12); auch wird wohl das Fleisch vorher in eine Würzbrühe gelegt.

17. Auerhahn zu braten. Zum Braten ist nur junges Auerwild zu empfehlen, da alte Auerhähne, selbst wenn sie (was zum Weichwerden des Fleisches empfohlen wird) 8—10 Tage in einem Sacke 70—100 cm tief in die Erde vergraben werden, mit seltenen Ausnahmen zäh bleiben und deshalb am besten zu Ragout oder Frikassee verwandt werden. Der Auerhahn wird mit nachstehend bemerkter Farce gefüllt: Ein Stück gutes Kalbfleisch mit etwas rohem Schinken neben dem Fett werden fein gehackt, dann fügt man hinzu einige Eidotter, ein paar gestoßene Nelken, etwas dicke süße Sahne, Salz, geriebenes Weißbrot und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Dies alles wird gut gemischt, der Auerhahn damit gefüllt und wie Puter gebraten. Während der Auerhahn stets einen herben Geschmack zeigen wird — seiner Nahrung wegen — ist das Fleisch des jungen Auerhuhns sehr wohlschmeckend und fein. Es wird wie Fasan bereitet.

18. Auerwild-Pastete. Man schneidet den Auerhahn in kleine Stücke, löst alle Knochen daraus und läßt die Stückchen in Butter etwas braten. Darauf legt man sie einige Stunden in Weinessig mit Pfeffer, Muskat und feinen Zwiebelchen. Unterdes wird Kalbfleisch, Rindfleisch und frisches Schweinefleisch zu gleichen Teilen ganz fein gehackt, hinzugetan ein rohes Eidotter und das gehackte Eigelb einiger hartgekochter Eier, etwas Weißbrot und Muskat. Dann belegt man die Pastetenform unten mit Speck und Butter, darauf eine Lage Auerhahnstückchen, demnächst eine Lage von dem gehackten Fleisch, und so fort, bis die Form gefüllt ist. Obenauf legt man einige Zitronenscheiben, streut etwas Salz darüber und gibt eine halbe Flasche Wein dazu. Danach wird die Form fest zugedeckt und auf gelindem Feuer 4—5 Stunden gekocht. Sollte die Pastete unterwegs zu trocken werden, so kann man etwas Wein hinzugießen. Nachdem sie gar geworden ist, nimmt man die Zitronenscheiben weg, macht die Sauce mit Eigelb etwas sämig und gibt die Pastete kalt zur Tafel.

19. Dachs zu braten. Ein junger Dachs soll sehr zart und wohlschmeckend, Schweinsfilet ähnlich sein. Man legt ihn 2—3 Tage lang mit Zwiebeln, gelben Wurzeln, Salbei und allerlei Küchenkräutern, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und Salz in Essig, spickt und brät ihn wie einen jungen Hasen, doch seines zarteren Fleisches wegen kürzere Zeit.

20. Dachspfeffer. Alles Fleisch, welches man nicht als Braten gebraucht, wird in Stücke gehauen und gerade wie Hasenpfeffer zubereitet. Um nötigenfalls die Portion zu vergrößern, kann etwas Schweinefleisch hinzugetan werden.

21. Gebratener Gemsrücken. Derselbe muß von einem jungen Tiere sein, andernfalls ist das Fleisch trocken und zäh. Die Behandlung ist wie die von Rehrücken, bei der Zubereitung werde die Sahne nicht gespart; die sämige Sauce wird mit Kapern angerichtet.

22. Gemsbraten auf Tiroler Art (der Weidmannsküche von L. v. P. entnommen). Wenn die Gemse zerlegt und rein gewaschen ist, so wird sie in ein irdenes Geschirr gelegt, gesalzen, mit einigen Zwiebeln, Pastinak, Thymian, Gewürznelken, Wacholderbeeren und einer in vier Teile geschnittenen Zitrone (ohne die Kerne) gewürzt, mit heißem Essig übergossen, zugedeckt, beschwert und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Nach 5—6 Tagen wird der Rücken oder der Schlegel herausgenommen, wie Reh gespickt, dann in ein Bratgeschirr auf Speckscheiben gelegt, mit einer Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz nochmals gewürzt, mit $^1/_3$ l gewöhnlichem Rotwein und $^1/_5$ l guter saurer Sahne übergossen, mit einigen Schwarzbrotrinden umlegt und im Backofen unter öfterem Begießen weich und saftig gebraten, wobei man öfters etwas Wein und saure Sahne nachgießen muß. Beim Anrichten wird der Gemsbraten auf eine erwärmte Schüssel gelegt, die Sauce wie beim Rehbraten zubereitet, durch ein Sieb gerührt und darüber gefüllt.

23. Gemspfeffer. Man richte sich ganz nach dem Rezept für Pfeffer von Hirsch oder Reh (D. Nr. 223).

24. Bärentatzen. Wenngleich der Bär zu den seltenen Jagdbeuten gehört, kommt er doch in manchen Gegenden — Siebenbürgen und Rußland — vor; vielleicht ist daher eine Anweisung zur Zubereitung der Tatzen, des größten Leckerbissens am Bären, wohl erwünscht. Die Vordertatzen wäscht man sauber, kocht sie in Salzwasser weich, taucht sie alsdann in geschmolzene Butter, in Ei, und darauf in geriebene Semmel und brät sie auf dem Rost unter kräftigem Begießen bräunlich. Man verziert die Tatzen mit Zitronenscheiben und Kapern und reicht sie mit einer beliebigen pikanten Sauce zu Tisch. — Manchmal mariniert man die Tatzen in Essig und feinen Kräutern erst einige Tage, ehe man sie braucht, alsdann kocht man sie in Fleischbrühe und einem Teil der Marinade, statt in Wasser, bevor man sie brät.

25. Bärenbraten. Am besten ist das Hinterviertel und der Rücken eines jungen Bären; ältere Tiere müssen erst mehrere Tage in einer Beize von Essig, dann noch einen Tag in Milch liegen, bevor man sie braten kann. Man setzt den Braten mit wenig Wasser in den Ofen,

salzt ihn, begießt ihn häufig und brät ihn 3—4 Stunden. Die Sauce entfettet man, verrührt sie mit saurer Sahne und gibt sie zum Braten.

26. **Renntierbraten** wird in neuerer Zeit vielfach im Winter und Frühjahr nach Deutschland gebracht. Man achte darauf, daß das Fleisch geruchlos, fett und feinfaserig sei. Die Zubereitung des Renntierbratens ist wie beim Hirsche; als besondere Delikatesse gilt die Zunge, welche man dann ganz wie Ochsenzunge zubereitet.

27. **Gebratener Biberschwanz.** Der Schwanz des Bibers, dessen anderes Fleisch man in einer Braise dämpft, nachdem man es einen Tag mariniert hat, ist eine große Delikatesse. Man schuppt den Schwanz ab, kocht ihn in Essig, Wasser und etwas Salz weich und wendet ihn alsdann in zerquirltem Eigelb und geriebenem Zwieback. Dann begießt man ihn mit Butter, brät ihn auf dem Roste braun und serviert ihn mit Zitronenscheiben.



H. Warme Puddinge.

1. Vom Kochen der Puddinge.

Behandlung der Puddingformen. Bevor man die Puddingformen in Gebrauch nimmt, tut man gut, sie auf ihre Dichtigkeit zu erproben. Man füllt sie zu diesem Zwecke mit Wasser und stellt die vorher außen trocken abgewischte Form eine Zeitlang auf eine trockene Stelle. Dringt auch nur ganz wenig Flüssigkeit aus der Form, so darf man sie nicht zum Kochen der Puddinge gebrauchen, die dann in ihr ganz sicher mißraten.

Die Puddingformen werden vor dem Einfüllen der Puddingmasse mit einem trockenen Tuch ausgerieben, dann überall mit Butter reichlich bestrichen und dann mit geriebenem Zwieback oder getrockneten gestoßenen Weißbrotrinden bestreut. Bei mangelhaftem Bestreichen und Bestreuen der Form läßt der Pudding nicht los und gelangt nicht unversehrt aus der Form. — Die gebrauchten Formen müssen stets gut mit Fließpapier gereinigt und trocken aufbewahrt werden, um ein Rosten und dadurch das Entstehen undichter Stellen zu verhindern.

Mandelreibe. Werden Mandeln gebraucht, so können sie mit etwas Wasser gestoßen oder gerieben werden. Letzteres ist vorzuziehen, und es wird hierbei auf A. Nr. 54 aufmerksam gemacht.

Salz. Bei allen Puddingen, Aufläufen und sonstigen süßen Speisen vergesse man nicht etwas Salz zuzusetzen; ohne Salz schmecken diese Speisen ausdruckslos.

Rühren der Puddingmaße. Die Puddingmasse muß gut gerührt, das Weiße ganz frischer Eier von einer zweiten Hand ganz steif geschlagen

werden, damit man nicht genötigt ist, die gerührte Masse ruhen zu lassen. Sobald der Schaum leicht durchgezogen ist, muß der Teig ohne Aufschub sogleich in die Form und — mit Ausnahme von Hefenpuddingen — in kochendes Wasser gestellt werden.

Füllen der Form und Kochen der Puddinge. Beim Hefenpudding wird die Form reichlich halb gefüllt und in lauwarmem Wasser aufs Feuer gebracht; bei anderen Massen läßt man gewöhnlich den vierten Teil der Form leer. Dann wird die Form fest verschlossen und nur so tief in kochendes Wasser gestellt, daß das Wasser während des Kochens nicht an den Rand reicht, da sonst leicht etwas in die Form dringen könnte, was das Aufgehen des Puddings verhindert. Um das Aufspringen der Form zu verhüten, welches jedoch nur bei Puddingformen älteren Systems möglich ist, legt man zwei Bolzen darauf oder verbindet Form und Deckel fest durch einen starken Bindfaden. Auch legt man unten in den Topf eine dünne Steinplatte oder ein Schieferstück, um die Form darauf zu stellen. Sollte dann aus Mangel an Vorsicht das Wasser einmal verkochen, so kann der Pudding in der dünnen Form doch nicht anbrennen. Der Pudding muß fortwährend gleichmäßig kochen, weshalb zum Nachgießen für kochendes Wasser gesorgt werden muß, doch muß dies Nachgießen von der Seite geschehen; auch darf nicht an den Topf gestoßen werden, damit der Pudding nicht zusammensinkt.

Verfahren beim Kochen der Puddinge in einem Tuche. Wünscht man den Pudding in einem Tuche zu kochen, so muß dieses vorher in heißem Wasser ausgewässert und danach stark ausgewrungen, der Raum, soweit der Pudding reicht, mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt werden. Ist die Puddingmasse in das Tuch gefüllt, so wird dieses zusammengefaßt und mit einem reinen Bindfaden fest zusammengebunden; doch muß ein wenig Raum zum Aufquellen des Puddings gelassen werden, und das Wasser muß ununterbrochen stark kochen, weil der Pudding sonst dicht wird und also mißrät. Eine Form ist immer vorzuziehen.

Anrichten. Beim Anrichten wird die Schüssel erwärmt. In kalter Jahreszeit, und wenn die Küche weit vom Speisezimmer entfernt ist, hebe man die Form erst kurz vor dem Eintritt ins Zimmer vom Pudding ab.

2. Englischer Plumpudding. Nr. 1. Es gehören dazu für 10 bis 12 Personen 4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, $^4/_{10}$ *l* frische Sahne, 250 g feines Mehl, 250 g feingehacktes Nierenfett, 250 g gut gewaschene Korinthen, 375 g ausgekernte, gröblich gehackte Rosinen, 70 g Zucker, 30 g geschnittene Sukkade, 30 g Orangenschale, eine halbe Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rum und etwas Salz.

Man kann Sukkade und Orangenschale auch fehlen lassen.

Dies alles wird gehörig untereinander gerührt, in eine Form gefüllt und vier Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Arrak übergossen, angezündet und flammend zur Tafel gebracht. Eine weiße Schaumsauce (siehe Abschnitt R.) ist am passendsten dazu. Zugleich aber werden auf einem Präsentierteller Arrak, Zucker, kleine Fidibus und Licht herumgereicht, damit die Gäste nach Belieben statt Sauce zu ihrer Portion Arrak und Zucker nehmen und dies anzünden können.

Für den täglichen Tisch kann man auch eine einfache Sauce bereiten, indem man etwas Mehl in Butter schwitzt, dies mit kochendem Wasser verkocht, die Sauce mit Zucker, Zimt und wenig Salz würzt und ein Glas Wein und einen Guß Rum durchrührt.

Anmerkung. Dieser Pudding kann am vorhergehenden Tage angerührt werden, ohne daß es dem Geraten desselben hinderlich wäre. Auch schadet ein längeres Kochen nicht, ebensowenig ein Wiederaufwärmen in der Form.

3. Englischer Plumpudding. Nr. 2. Für 10—12 Personen nimmt man 250 g Rosinen, 250 g Korinthen, 350 g gehacktes Nierenfett, 250 g gestoßenen Zwieback, 250 g Zucker, 125 g Zitronat, 70 g gestoßene süße Mandeln, 70 g Orangenschale, eine halbe Muskatnuß, ein Weinglas Rum, eine Prise Salz und 4 ganze Eier, wovon das Weiße nicht zu Schaum geschlagen wird.

Eine Puddingmasse, welche in der Serviette gekocht werden soll, darf nicht fließend sein, aber sowohl trockener Zwieback als auch alte Semmelkrumen müssen mit etwas Milch angemengt werden, damit sich die Masse, wenn auch schwer, rühren läßt.

Diese Bestandteile werden gehörig miteinander verbunden und in einer Serviette sechs Stunden gekocht.

4. Plumpudding mit Weißbrot (für 20 Personen). 6 ganze Eier und 6 Eidotter werden zerrührt, abwechselnd — damit das Mehl nicht klümprig werde — hinzugerührt 250 g feines Mehl, $^7/_{10}$ *l* Milch, $^1/_2$ kg feines, zwei Tage altes, geriebenes Weißbrot, 375 g feingehacktes Nierenfett, 250 g ausgesteinte Rosinen, 250 g Korinthen und etwas Salz.

Dies alles wird miteinander vermengt und in eine große Form gefüllt, oder man legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, bestreicht sie in der Mitte mit Butter, stäubt Mehl darüber hin, tut das Angerührte hinein und bindet, indem man ein wenig Raum zum Aufgehen läßt, einen Bindfaden darum und kocht den Pudding in kochendem Wasser ununterbrochen wenigstens 3—4 Stunden.

Den leichtesten und dabei feinsten Plumpudding bereitet man jedoch, wenn man 375 g Kalbsnierenfett wiegt, 200 g geschältes Weißbrot einweicht, fest ausdrückt, 175 g Semmel und 100 g Mandeln reibt und 375 g Rosinen und ebensoviel Korinthen reinigt. Das Weißbrot wird mit 8 ganzen Eiern verrührt, Nierenfett, Korinthen, Rosinen, Mandeln, Semmelkrumen, 100 g Zucker, 125 g zerschnittene Sukkade, etwas Salz, Saft und Schale einer Zitrone hinzugefügt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht.

5. Aufgerollter englischer Pudding. Für 14 Personen bedarf man 1/2 kg feines Mehl, 250 g feingeschabtes Nierenfett, 1 Ei, 1 kleine Tasse kaltes Wasser, 1 Löffel Zucker.

Dies alles wird zu einem Teig gerührt, tüchtig verarbeitet, zwei Messerrücken dick länglich ausgerollt und mit feinen Johannisbeeren oder sauren ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen belegt, die dann mit dem nötigen Zucker bestreut werden. Oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachten oder mit gutem Kompott, rollt ihn der Länge nach auf, drückt den Teig an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man an beiden Seiten zuschlägt, und kocht ihn in kochendem Wasser ununterbrochen zwei volle Stunden.

Dieser Pudding wird ohne Sauce mit geriebenem Zucker gegeben. Kalt kann er als Kuchen aufgetragen werden und ist als solcher sehr zu empfehlen; doch muß dann zum Teig statt Nierenfett Butter genommen werden.

6. Englischer Apfel-Pudding (für den täglichen Tisch). 1/2 kg feines Mehl, 250 g festes, eine Nacht gewässertes und ganz fein geschabtes Nierenfett, 1 gehäufter Teelöffel voll pulverisierter Ingwer, desgleichen Salz; dies alles reibt man gut untereinander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig daraus, der wie Weißbrotteig tüchtig verarbeitet wird und nicht an den Händen klebt. Dann rollt man den Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, stäubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in Viertel geschnittenen sauren Äpfeln und einigen ganzen Nelken, drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht den Pudding in kochendem Wasser mit 2 Eßlöffel Salz 2 Stunden stark und ununterbrochen, ohne welches der Pudding einen dichten Streifen erhält. Man reicht ihn ohne Sauce mit Zucker.

Will man den Pudding verfeinern, so dünstet man die zerschnittenen Äpfel zuvor mit Butter, 100 g Korinthen, ebensoviel Rosinen, der Hälfte feingeschnittener Orangenschale und Sukkade, sowie Zucker und etwas Rum einige Minuten, bevor man sie in den Teig füllt.

Als einzelnes Gericht reicht dieser Pudding nach einer etwas sättigenden Suppe für sechs Personen; besonders ist Kartoffelsuppe mit Fleischextrakt zu empfehlen.

7. Englischer Kastanien-Pudding. Man kerbt die Schale von 1/2 kg Kastanien ein, röstet sie in einer Trommel so lange, bis die äußere Schale aufspringt und man die Kastanien von dieser und der inneren braunen Haut befreien kann. Die Hälfte der Kastanien stößt man mit 100 g Butter fein, vermischt sie mit 200 g sehr fein geschnittenem Rindsnierenfett, 150 g Zucker, 150 g Malagarosinen, 4 Eiern und 3 Eidottern, 1 Tasse Rum, 1 Tasse Sahne, etwas geriebener Muskatnuß, 100 g gestoßenen Makronen und den in Viertel geteilten übrigen Kastanien, sowie 70 g Mehl. Man füllt die Masse in eine Puddingform oder in eine butterbestrichene Serviette, kocht den Pudding 2 1/2 Stunde und überzieht ihn nach dem Stürzen mit etwas von der englischen Rumsauce, die man nebenher reicht.

8. Pudding mit Nierenfett (für den täglichen Tisch). 1/2 kg Mehl, 250 g feingehacktes Nierenfett, 1/2 *l* Milch, 3 Eier, 3—5 Eßlöffel voll feiner Zucker und etwas Salz (nach Belieben auch einige feingestoßene Mandeln und etwas Zitronenschale) werden miteinander vermengt und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback bestreuten Puddingform 2 Stunden gekocht. Der Pudding wird mit Kompott von frischen Kirschen, Birnen oder Pflaumen, auch getrockneten Pflaumen und Apfelschnitzeln gegessen, doch muß viel Sauce darunter sein.

9. Reis-Pudding mit Makronen. Zutaten bei 10—12 Personen: 250 g Reis, stark 1 *l* Milch, etwas ganzer Zimt, eine Prise Salz und Zitronenschale, 125 g Butter, 125 g Zucker, 10 Eier und 125 g bittere Makronen. Statt der Makronen kann man den Pudding auch mit 125 g gut gewaschenen und wieder abgetrockneten Rosinen mischen, und ihn alsdann mit einigen bitteren, geriebenen Mandeln würzen oder auch die Rosinen fehlen lassen und 200 g geriebene süße und einige bittere Mandeln nehmen.

Der Reis wird abgebrüht, in Milch mit etwas ganzem Zimt und Zitronenschale langsam gar und steif, aber nicht breiig gekocht. Nachdem er ein wenig abgekühlt ist, rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Eidotter und den etwas abgekühlten Reis hinzu und mischt zuletzt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch. Dann gibt man die Masse mit den Makronen lagenweise in eine gut ausgestrichene Form und kocht sie 2 Stunden. Es wird eine Schaumsauce dazu gegeben.

10. Gefüllter Reis-Pudding. Man bereitet zwei Drittel der Puddingmasse nach voriger Vorschrift, läßt sie erkalten und bedeckt dann Boden und Seitenwände einer ausgestrichenen Puddingform etwa 2 cm dick mit dem größten Teil der Reismasse. Dann nimmt man allerhand frische Früchte, wie die Jahreszeit sie bietet — im Winter gemischte eingemachte Früchte — kocht jede Sorte für sich in Zucker weich, läßt alle abtropfen und schwenkt sie mit einem Glas Madeira. Sie werden in die leere Mitte der Puddingform gefüllt und darüber der letzte Rest Reis gebreitet. Der Pudding muß 2 Stunden kochen, wird gestürzt und dann mit einer Fruchtsauce, zu welcher der Saft der Früchte mit benutzt wird, aufgetragen.

11. Grießmehl-Pudding. Zutaten bei 10—12 Personen: 375 g gekörntes Grießmehl, $^8/_{10}$ *l* Milch, 125 g Butter, 125 g durchgesiebter Zucker, 12 Eier, die Schale einer abgeriebenen Zitrone, etwas Salz oder 6 Stück kleine feingestoßene bittere Mandeln.

Man kocht die Hälfte der Milch, rührt mit der anderen das Grießmehl an, gibt es nebst der Hälfte der Butter hinein und rührt so lange, bis die Masse sich gänzlich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt unter fortwährendem Rühren hinzu: Eidotter, Mandeln, Zucker, das etwas abgekühlte Grießmehl und mischt den festen Schaum der Eier leicht durch. Statt des Grießmehls kann man auch Reismehl nehmen, doch muß man dieses mit kalter Milch anrühren. Sehr zu empfehlen ist es außerdem, die Form schichtweise mit der Puddingmasse und mit in wenig Wein angefeuchteten Makronen drei Viertel voll zu füllen.

Man läßt den Pudding $1^1/_2$—2 Stunden kochen und reicht ihn mit einer Schaum-, Rum- oder Rotweinsauce.

12. Kabinett-Pudding. Erforderlich sind für 10—12 Personen 125 g ganz feines Mehl, 125 g Zucker, $^3/_{10}$ *l* Milch, 125 g Butter, 10 frische Eier, 30 g Zitronat und 30 g Orangenschalen, in Streifen geschnitten, 70 g gröblich gestoßene bittere Makronen, 100 g Korinthen, 100 g Sultanrosinen oder ausgesteinte in Stückchen geschnittene gewöhnliche Rosinen.

Das Mehl wird mit der Milch zerrührt und mit der Hälfte der Butter so lange über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, rührt obige Teile nacheinander hinzu, dann die Makronen, vermengt dies mit dem Angerührten und mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht durch. Der Pudding wird $2^1/_2$ Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben.

13. Kabinett-Pudding auf fürstliche Art. Man streicht eine glatte Puddingform mit Butter aus und belegt sie mit einem butterbestrichenen Papier. 200 g ausgekernte Rosinen, halb soviel Korinthen werden mit einem Stück Zucker, Wasser und einem Gläschen Maraskino weich gekocht und dann 200 g eingemachte Kirschen zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Nun rührt man aus 200 g Zucker, 12 Eiern, 200 g Mehl und Zitronenschale eine Biskuitmasse, aus der man auf einem Tortenblech vier Boden bäckt, etwas kleiner als der Puddingformboden. Dann verrührt man 2 ganze Eier und 6 Eidotter mit 200 g Zucker und $^1/_2$ *l* dicke Sahne, fügt ein Glas Maraskino hinzu und reibt diese Masse durch ein Sieb. Ist alles dies vorbereitet, streut man eine Schicht Rosinen auf den Boden der Form, legt einen Biskuitboden darüber, gießt einige Löffel Eiercreme und den vierten Teil Kirschen und Rosinen darüber und wiederholt dies noch dreimal, so daß das vierte Biskuitblatt den Abschluß bildet. Man legt über dies ein butterbestrichenes Stück Papier, kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden und gibt ihn nach dem Stürzen, nachdem das Papier sorgfältig abgehoben wurde, mit Maraskinosauce zu Tisch.

14. Figaro-Pudding. Zutaten bei 12—15 Personen: 375 g Speisemehl oder Grießmehl, $^8/_{10}$ *l* Milch, 130 g Butter, 14 Eier, 200 g durchgesiebter Zucker.

Den Gries kocht man mit der Milch und der Hälfte der Butter gar und recht steif, rührt die übrige Butter zu Sahne und dann nach und nach Eidotter, Zucker und die ausgedampfte Griesmasse hinzu. Diese wird nun in vier gleiche Teile geteilt, ein Teil mit Schokolade (siehe Abschn. S. „Zuckerguß zu färben") gefärbt und mit einem fingerbreiten Stückchen Vanille, welches mit Zucker feingestoßen ist, gewürzt. Der zweite Teil wird mit Spinatsaft gefärbt und mit etwas Orangenblütenwasser gewürzt. Der dritte Teil wird mit etwas Cochenille rot gefärbt und mit wenig abgeriebener Zitronenschale oder feinem Zimt gewürzt. Der vierte Teil bleibt weiß und wird mit 30 g feingestoßenen Mandeln, worunter vier Stück bittere sind, gewürzt. Zugleich wird von 12 Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schaum geschlagen, derselbe in vier Teile geteilt und schnell durch die verschieden gefärbten Massen gezogen, welche lagenweise in die Form gebracht werden.

Der Pudding muß $2^1/_2$ Stunden kochen und wird mit einer Schaumsauce zur Tafel gegeben.

Man kann die Masse auch in drei Teile teilen und die grüne Färbung fehlen lassen, man erhält dann die deutschen Farben und nennt den Pudding „Nationalpudding".

15. Korinthen-Pudding. Für 12—15 Personen rechnet man 125 g Butter, 250 g feines Mehl, $^{6}/_{10}$ *l* Milch, 8 große Eier, 3 gehäufte Eßlöffel durchgesiebten Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone oder eine große halbe Muskatnuß, 250 g gute, gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 200 g altes geriebenes Weißbrot und reichlich ein halbes Weinglas voll Rum oder Arrak.

Nach einem neuen, zu empfehlenden Verfahren beim Abrühren der Puddingmasse über Feuer wird, während man die Milch zum Kochen bringt, das Mehl mit der Butter zu Teig geknetet und dieser nach und nach stückchenweise hineingetan, wodurch sich das Mehl völlig auflöst und sich zu einer ganz feinen Masse bildet, welche man so lange rührt, bis sie sich gänzlich vom Topfe löst. Ist dieselbe etwas abgekühlt, so werden allgemach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen und Weißbrot hinzugerührt, dann wird der feste Eiweißschaum mit dem Rum leicht durchgemischt, die Masse sofort in die vorher zugerichtete Form gefüllt und gut verschlossen $2^{1}/_{2}$—3 Stunden gekocht. Es wird eine Schaumsauce, auch Obstsauce dazu gegeben.

16. Weißer Sago-Pudding. 200 g gereinigter Sago, mit Milch gar und dick gekocht, 10 Eier, 125 g Butter, 125 g Zucker, Zimt und Schale einer Zitrone, 50 g gestoßener Zwieback, eine Tasse gute süße Sahne. Wird wie Reis-Pudding zubereitet und gekocht; auch dieselbe Sauce. Statt mit weißem auch mit braunem Sago, der in halb Rotwein, halb Wasser, nicht in Milch gar gekocht wird, zu bereiten, und alsdann mit einer Schaumsauce zu reichen. — Für 12 Personen.

17. Portugiesischer Pudding. Für 14—16 Personen bedarf es an Zutaten: 750 g altes Weißbrot, 70 g Butter, 70 g kleingerührtes Ochsenmark, in Ermangelung desselben 125 g Butter, 10 Eier, 100 g durchgesiebten Zucker, 100 g ausgekernte Rosinen, ebensoviel gewaschene Korinthen, abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone, etwas Salz und ein Weinglas Rum.

Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in Milch etwas geweicht und ausgedrückt, mit Mark oder Butter auf dem Feuer abgerührt, bis es sich vom Topfe löst. Nachdem es ausgedampft, rührt man Eidotter, Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, Rosinen und Korinthen nach und nach hinzu; dann wird (siehe Nr. 1) der steife Schaum von acht Eiweiß mit dem Rum leicht durch die Masse gezogen und diese sogleich in der zugerichteten Form aufs Feuer gebracht.

Man kocht diesen Pudding zwei Stunden und gibt eine Schaumsauce dazu.

18. Schaum-Pudding mit Makronen. Man nimmt für 12 Personen 170 g frische Butter, 170 g feinstes Mehl, 10 Eier, 130 g geriebenen Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/2 l Milch, etwas Salz und 10—12 bittere Makronen.

Butter und Milch werden zum Kochen gebracht und mit dem Mehl, welches unter stetem Rühren langsam hineingestreut wird, so lange gekocht, bis die Masse sich vom Topfe löst. Nachdem sie abgekühlt ist, werden die Eidotter, Zucker und Zitronenschale langsam unter starkem gleichmäßigen Rühren hinzugegeben und dann der steife Eiweißschaum leicht durchgemischt. Darauf wird die Hälfte der Masse in die mit Butter gut ausgestrichene und mit Zwieback sorgfältig bestreute Form gefüllt, mit den Makronen belegt und diese mit der anderen Hälfte der Mischung bedeckt.

Man läßt den Pudding zwei Stunden ununterbrochen kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

19. Schwamm-Pudding. 150 g feines Mehl, 150 g feingestoßene Mandeln, 150 g Butter, 150 g Zucker, 9 Eier, 1/4 l Milch, eine Prise Salz und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Der Pudding wird wie Nr. 18 zubereitet, und mit einer Schaumsauce gegeben.

20. Pudding von Fadennudeln. Für 14—16 Personen bedarf man stark 1/2 l Milch, 130 g Butter, 130 g Zucker, 250 g Faden-Makkaroni, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 70 g gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, zwei Messerspitzen Muskatblüte, eine Messerspitze Salz, 12 Eier.

Milch, Zucker und die Hälfte der Butter werden zum Kochen gebracht, die zerdrückten Faden-Makkaroni hineingegeben und gerührt, bis die Masse steif ist und sich vom Topfe ablöst. Dann wird die übrige Butter zu Sahne gerieben, hinzugerührt: Mandeln, Gewürz, Eidotter, die etwas abgekühlte Masse und dann der steife Eiweißschaum leise durchgemischt.

Man läßt diesen Pudding 2 1/2 Stunden kochen und gibt eine warme Sauce von saurem Kirsch- oder Johannisbeersaft oder Weinsauce dazu.

Man verleiht diesem Pudding ein hübsches Aussehen, wenn man einen Teil der Fadennudeln vor völligem Garkochen herausnimmt, abtropfen läßt und in Schmalz ausbäckt. Man füllt dann die gelben und braunen Nudeln schichtweise in die Form und streut zwischen jede Schicht abgebrühte und gut gereinigte Rosinen ohne Kerne.

21. Biskuit-Pudding, warm und kalt gegeben. Zutaten bei 10—12 Personen: 375 g Biskuit oder Scheiben von einem Biskuitkuchen, 10 Eier, 1/2 *l* frische Sahne oder Milch, etwas Salz, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Man legt das Biskuit in eine zugerichtete Form, schlägt die ganzen Eier, gibt Vanille und Sahne hinzu und gießt es darüber. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht, die Form geöffnet und an einem zugfreien Orte auf eine warme Schüssel gestürzt. Soll er kalt gegeben werden, so läßt man ihn in der Form, bis die Hitze größtenteils verdampft ist, weil er dann weniger zusammensinkt. Hierzu ist eine Schaumsauce am meisten zu empfehlen.

22. Onkel Toms Pudding (billig und gut). In einer Schale rührt man 250 g Mehl mit 250 g Sirup an, gibt 125 g mit etwas Mehl feingehacktes Rindsnierenfett, 60 g gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel Ingwer, 1 Teelöffel Zimt, wenig Nelken und Muskatblüte, 1 Teelöffel Backpulver und etwas Salz dazu und schlägt darauf eine mittelgroße Tasse Buttermilch mit 2 Eiern, mischt sie in den Teig und gibt diesen in eine butterbestrichene Form, um den Pudding 2 Stunden zu kochen. Eine weiße Schaumsauce reicht man daneben.

23. Schokoladen-Pudding, warm und kalt zu geben. Für 10—12 Personen nimmt man 75 g Butter, 250 g durchgesiebten Zucker, 10 Eier, 250 g geriebene oder feingestoßene Mandeln, 200 g geriebene und durchgesiebte Schokolade, 60 g weiße Semmelkrumen, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille oder Zimt, sowie eine Prise Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach werden Zucker, Eidotter, Mandeln, Schokolade, Semmelkrumen und Vanille hinzugefügt, 1/4 Stunde stark gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgemischt und der Pudding eine Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Wünscht man ihn kalt zu geben, so wird er zwei Stunden gekocht und eine Vanillesauce dazu gereicht.

24. Berliner Pudding mit Früchten. Man bäckt aus gutem Eierkuchenteig fünf dünne Pfannkuchen. Inzwischen verrührt man 200 g Mehl mit 3/10 *l* Rahm, Vanillezucker, Salz und 100 g Butter zu einem Teig, der sich von dem Kochtopf loslöst, vermischt ihn mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern und zieht den Eiweißschnee von 4 Eiweiß durch die Masse. Nun streicht man eine glatte Stürzform mit Butter aus, belegt sie am Boden mit gebutterter Papierscheibe und belegt den Boden in geschmackvoller Weise mit abgetropften eingemachten Früchten verschiedenster Art. Über die Früchte wird der vierte Teil der Eiermasse gestrichen, ein Pfannkuchen, der nach der Form zurecht geschnitten, wird übergedeckt und dies noch viermal wiederholt, wobei

drei Pfannkuchen den Schluß bilden. Man kocht den Pudding 1½ Stunde, stürzt ihn und gibt ihn mit Aprikosensauce zu Tisch.

25. Warmer Vanille-Pudding. Zutaten für 10—12 Personen: 625 g altes Weißbrot, wovon die Kruste entfernt, $^9/_{10}$ *l* frische Sahne oder Milch, 125 g Butter, 170 g feingestoßene Mandeln, 170 g durchgesiebten Zucker, etwas Salz, 10 Eier und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Das Weißbrot wird in der kalten Sahne eingeweicht und fein gerieben, die Butter zu Sahne gerührt, nach und nach Eidotter, Mandeln, Zucker und Vanille hinzugegeben, die Masse ¼ Stunde gerührt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Man läßt den Pudding 2—2½ Stunden kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

26. Zwieback-Pudding. Für 10—12 Personen: 350 g Zwieback mit frischer Butter bestrichen, 1 *l* Milch, 9—10 Eier, 125 g Korinthen und 125 g Rosinen, beide gut gewaschen, letztere ausgekernt, 125 g gehackte Mandeln, zwei gehäufte Eßlöffel Zucker und die dünn abgeschnittene und feingehackte Schale einer halben Zitrone.

Die gut vorgerichtete Form wird einige Stunden vor dem Kochen des Puddings mit einer Lage Zwieback belegt, wobei man die Lücken mit Zwiebackbröckchen ausfüllt. Dann zerklopft man die ganzen Eier, gibt Milch und den Zucker hinzu, streut von dem oben Bemerkten einen Teil über den Zwieback und fährt so fort, bis eine Zwiebacklage den Schluß bildet. Danach wird bei starken Zwischenpausen die Eiermilch tassenweis gleichmäßig und langsam darüber verteilt, damit sie die Masse allgemach durchziehe und die oberste Lage gleich der untersten durchweicht werde. Man läßt den Pudding 2—2½ Stunden kochen und serviert ihn mit einer guten Schaum-, Rotwein- oder Fruchtsauce; letztere aber muß gebunden sein, und der Saft darf nicht zu sehr gespart werden. Verändern läßt sich im Sommer dieser Pudding, wenn man ihn statt der Rosinen lagenweise mit eingezuckerten Johannisbeeren oder ausgesteinten Sauerkirschen durchstreut und ein Ei weniger nimmt. Er wird dann ohne Sauce gereicht.

27. Kartoffel-Pudding. Zutaten bei 14—16 Personen: 115 g Butter, 200 g durchgesiebter Zucker, 30 g süße und 8 Stück bittere feingestoßene Mandeln, Zitronenschale, Zimt, etwas Salz, 12 Eidotter, 750 g geriebene Kartoffeln und 125 g altes geriebenes Weißbrot.

Die Kartoffeln, welche sehr gut und mehlig sein müssen, werden am Tage vorher reichlich halbgar gekocht, abgezogen, anderen Tages gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Die Butter

wird zu Sahne gerieben, dann werden Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Zimt und nach und nach die Eidotter hinzugerührt, sowie auch die Kartoffeln. Nachdem die Masse eine gute Weile gerührt, wird das Weißbrot und danach der feste Schaum der Eier durchgemischt.

Man läßt den Pudding $1^{1}/_{4}$ Stunde backen oder reichlich 2 Stunden kochen und reicht eine Schaum-, Rum- oder Fruchtsauce dazu.

Man kann die Butter ganz oder zum größten Teil fehlen lassen, wodurch der Pudding leichter wird; einige Eier sind dann mehr zu nehmen.

28. **Kartoffel-Pudding zu Schmor- und Sauerbraten.** Man kocht 1 Liter geschälte Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt sie trocken ab und preßt sie durch eine Kartoffelreibe. Die erhaltene Kartoffelmasse vermischt man mit 60 g Butter, 4 Eigelb, etwas feinem Pfeffer und Muskatnuß und zieht den steifen Schnee der Eiweiß durch. Man füllt die Masse in eine glatte, gut ausgestrichene Form und stellt den Pudding offen in kochendes Wasser in den heißen Ofen. Er wird etwa eine Stunde gebacken, bis er goldbraun ist, und dann gestürzt.

29. **Feiner Mehl-Pudding mit Hefe.** Bei 8—9 Personen nimmt man 700 g feines Mehl, 200 g Korinthen, 200 g ausgekernte Rosinen, 200 g Butter, 50 g trockene Hefe, 6—10 Eier, $^{1}/_{2}$ *l* lauwarme Milch, 125 g Zucker, Schale einer Zitrone, $^{1}/_{2}$ Muskatnuß.

Nachdem die Butter weich gerührt, werden nach und nach die ganzen Eier, abwechselnd Mehl und Milch und das übrige hinzugerührt, zuletzt wird die mit etwas Milch zerrührte Hefe durchgemischt, die Masse mit einem flachen hölzernen Löffel tüchtig geschlagen, so daß sie Blasen wirft, in die zugerichtete Form gegeben, in lauwarmes Wasser gestellt und $2^{1}/_{2}$ Stunden gekocht. Wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, so verfeinert das den Pudding.

Es kann eine Rumsauce oder Fruchtsauce dazu gegeben werden; auch wird dieser Pudding ohne Sauce zu Braten und gekochtem Obst angerichtet.

Vereinfachen läßt sich der Pudding, wenn man nur 100 g Butter, 250 g Korinthen und Rosinen zusammen, 4 Eier und mehr Milch nimmt, damit die Teigmasse die richtige Beschaffenheit erhält. Zu solchem Pudding gibt man statt Sauce gekochtes Obst.

30. **Mehl- und Weißbrot-Pudding zu gekochtem Obst, vorzüglich zu Birnen oder frischen Zwetschen.** Knapp $^{1}/_{2}$ *l* Milch, 100 g Butter, 230 g gutes Mehl, 8 Eier, $^{1}/_{2}$ Teelöffel Muskatblüte, 200 g altes geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Zucker, $^{1}/_{2}$ Glas Rum.

Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl mit Milch angerührt, hinzugegeben und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst.

Nachdem die stärkste Hitze verdampft ist, wird das Abgerührte mit den Eidottern, der Muskatblüte und dem Zucker tüchtig geschlagen, dann das Weißbrot durchgerührt, danach der steife Eierschaum und zuletzt der Rum eben durchgemischt.

Der Pudding wird $2^1/_2$ Stunden gekocht und gibt mit gekochtem Obst ein sättigendes Gericht für etwa 8 Personen.

31. Schwarzbrot-Pudding. Zutaten für 10—12 Personen: 170 g Butter, 170 g Zucker, 8 Eier, etwas Nelken, Zimt, Kardamom, Zitronenschale, Salz, 125 g Korinthen, 230 g altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Gewürze, Eidotter, Korinthen und das Schwarzbrot hinzugerührt, zuletzt der steife Schaum der Eier durchgemischt, sowie auch $^1/_2$ Glas Rum.

Dieser Pudding wird $2^1/_2$ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu gegeben.

32. Schwarzbrot-Pudding mit Mandeln. Bei 10—12 Personen bedarf man 250 g altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot, 125 g Butter, ein Glas Rotwein, 10 Eier, 250 g durchgesiebten Zucker, 125 g geriebene Mandeln, einen Teelöffel voll Zimt, abgeriebene Schale einer halben Zitrone und zwei Messerspitzen zerstoßene Kardamom-Körner, sowie etwas Salz.

Das Schwarzbrot wird mit der Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann der Wein dazu gegeben. Sobald es etwas abgekühlt, fügt man das übrige nach und nach unter starkem Rühren hinzu und mischt den steifen Schaum, wie immer, zuletzt durch die Masse. — Man kocht den Pudding 2—$2^1/_2$ Stunden und gibt eine Rotweinsauce dazu.

33. Prinzregenten-Pudding. Für 12—15 Personen rechnet man 125 g ausgekernte Rosinen, 125 g Korinthen, 125 g feingeschnittene Mandeln, 170 g Zucker, 14 Eier, $^1/_2$ *l* Milch, 570 g zwei Tage altes Milchbrot, ohne Rinde gewogen.

Das Brot wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier nebst Zitronenschale werden zusammen geschlagen; das übrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und wie Zwiebackpudding (s. Nr. 26) mit der Eiermilch übergossen.

Man läßt den Pudding 2—$2^1/_2$ Stunden kochen und gibt eine Himbeer- oder Johannisbeersauce dazu.

34. Semmel-Pudding. Zutaten: 250 g zu Schaum gerührte Butter, 12 Eidotter, 125 g Zucker, 250 g ausgekernte Rosinen, 125 g Korinthen, 125 g geriebene Mandeln, 125 g Zitronat, halb so viel kandierte Orangenschale, $^1/_2$ kg fein geriebenes Weißbrot, von

dem zuvor die braune Rinde abgerieben ist, 1/4 l kalte Milch oder süßer Rahm und ein Weinglas Rum.

Nachdem die Butter mit dem Zucker und den 12 Eidottern gut gerührt ist, verbindet man das Weißbrot und die Milch damit, fügt nach und nach die Früchte hinzu, rührt das zu Sahne geschlagene Eiweiß mit durch, zuletzt das Glas Rum und läßt den Pudding in der gut vorgerichteten Form 2 Stunden unaufhörlich kochen. Nachdem er dann ausgestürzt ist, kann man ihn wie Plumpudding mit Rum begießen, diesen anzünden und folgende Sauce dazu reichen: 4 ganze Eier, 2 Teelöffel feines Mehl, etwas Zitronenschale und ganzer Zimt, 2 große Glas Weißwein, 200 g Zucker, dies alles wird auf dem Feuer gut geschlagen, bis es gar und dicklich ist.

35. Obst-Pudding. Man nimmt für 10 bis 12 Personen: 1050 g 2 Tage altes Weißbrot, 9/10 l Milch, 125 g Butter, 10 Eier, je nachdem das Obst viel oder weniger Säure hat 200 g bis 250 g geriebener Zucker, Zitronenschale und Zimt, auch nach Gefallen 125 g Korinthen.

Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in kleine Stücke gebrochen, mit der Milch und Butter so lange über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst, und zum Abdampfen hingestellt. Dann rührt man obige Teile — den steifen Eiweißschaum zuletzt — hinzu, gibt die Masse abwechselnd lagenweise mit in Scheiben geschnittenen sauren Äpfeln oder mit Kirschen in die Form und kocht den Pudding 2 Stunden. Derselbe kann ohne Sauce mit Zucker gegeben werden.

Ein sehr einfacher trefflicher Apfelpudding entsteht, wenn man eine vorgerichtete Form zur Hälfte mit Äpfelscheiben füllt, die vorher mit Rum und Zucker einige Stunden mariniert wurden und eine gute Eierkuchenmasse, zu der das Eiweiß zu Schaum geschlagen wurde, darüber gießt, daß die Äpfel damit bedeckt und die Form 3/4 gefüllt ist. Der Pudding wird im Wasserbade im Ofen 1 Stunde gebacken.

36. Weintrauben-Pudding. 125 g Butter, 8 Eier, 125 g feingestoßene Mandeln, 250 g durchgesiebter Zucker, Zimt, auch nach Belieben etwas Zitronenschale, 375 g abgeschältes Weißbrot, ein Suppenteller voll abgepflückter Beeren.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, das Weißbrot dazu und mischt, nachdem die Masse stark gerührt ist, die Beeren nebst dem Eiweißschaum durch.

37. Neckar-Pudding. Für 12 Personen nimmt man 1 Sellerieknolle, 6 große Möhren, 200 g Butter, ebensoviel Zucker, 12 Eier,

250 g gereinigte Korinthen, 375 g Weißbrot, 15 g geriebene Mandeln, Saft einer ganzen, Schale einer halben Zitrone, sowie etwas Salz.

Die geputzten und geschälten Möhren und die Sellerieknolle kocht man in siedendem Wasser halbweich und reibt beides fein. Dann rührt man die Butter zu Schaum, fügt allmählich die Eidotter, Zucker, Mandeln, Korinthen, das Geriebene sowie das eingeweichte, vorher schon zu Brei verrührte Weißbrot, das Gewürz und Salz hinzu, und vermischt alles mit dem Eiweißschnee der Eier. Man füllt die Masse in die Form, kocht sie 1½ Stunden im Wasserbade, und reicht den ebenso hübsch gefärbten wie wohlschmeckenden Pudding mit Rum oder Weinsauce.

38. **Indischer Pudding.** Für 10 Personen reibt man den inneren weißen Kern einer großen Kokosnuß auf dem Reibeisen, kocht das Geriebene in ¼ *l* Milch und läßt die Milch abkühlen. Inzwischen rührt man 150 g Butter zu Schaum, fügt 125 g Zucker, 6 Eidotter, die Kokosnußmilch und 100 g geriebenes Biskuit, sowie wenig Ingwer und eine Prise Salz hinzu. Man füllt die Masse in eine Puddingform, die man, will man den Pudding sehr fein haben, zuvor mit Blätter- oder Butterteig ausfüttert, kocht sie 1½ Stunde oder noch besser bäckt sie im Ofen knapp 1 Stunde, stürzt den Pudding und gibt ihn mit einer kräftigen Rotweinsauce zu Tisch.

39. **Feiner Ananas-Pudding.** Im Wasserbade rührt man 8 Eigelb, 125 g Butter, ebensoviel geriebene süße Mandeln, 125 g ganz fein geschnittene Ananas und 4 Löffel Ananassaft zu dicker Masse, läßt sie erkalten und zieht dann den steifen Eiweißschnee unter die Masse. In vorgerichteter Form wird der Pudding 45 Minuten gekocht, dann gestürzt und mit einer Weinsauce serviert.

---

40. **Englischer warmer Fleisch-Pudding.** Man nimmt 1 kg schieres Rindfleisch, schabt es von den Sehnen und hackt es mit einer kleinen Zwiebel ganz fein. Dann reibt man 125 g Butter zu Sahne, rührt nach und nach hinzu 8 ganze Eier, einige Löffel saure Sahne, Zitronenschale, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer, einen möglichst frischen, gereinigten, ganz fein gehackten Hering, 100 g nicht frisches Weißbroi ohne Rinde, in kaltem Wasser etwas geweicht und ausgedrückt, fein gehackte Champignons und Morcheln und das nötige Salz. Diese gut gemengte Masse wird in einer wohlzugerichteten Form 2 Stunden ununterbrochen gekocht. Es kann eine Krebs- oder Morchelsauce dazu gegeben werden; bei letzterer bleiben alsdann die Morcheln im Pudding weg.

41. **Pudding von kaltem Kalbsbraten, am besten warm, doch auch kalt zu geben.** Für 10—12 Personen sind erforderlich:

875 g von Haut und Sehnen befreiter Kalbsbraten von ganz frischem Geschmack, sehr fein gehackt, 8 Eier, 170 g Butter, 70 g 2 Tage altes abgeschältes und geriebenes Milchbrot, 1/2 Obertasse süße Sahne, 6 kleingehackte Schalotten, Salz und etwas Muskatnuß.

Die Schalotten werden in 30 g der bemerkten Butter geschwitzt, dann 2 Eier mit 2 Eßlöffel Wasser zerklopft, hinzugegeben und aus diesen Zutaten ein weiches Rührei gemacht. Danach reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt nach und nach 6 Eidotter hinzu und rührt es eine Weile stark, wonach Rührei, Milchbrot, Sahne, Muskatblüte, Kalbsbraten, das nötige Salz unter stetem Umrühren hinzugefügt und endlich das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt wird. Der Pudding wird in einer gut vorgerichteten Form 1 1/2 Stunde gekocht und mit einer Champignon-, Krebs-, Tomaten- oder Kraftsauce heiß zur Tafel gegeben. Kalt wird derselbe mit einer Sauce gereicht, die von einigen hartgekochten, feingeriebenen Eidottern, reichlich feinem Öl, Weinessig, Zucker, Kapern, etwas Senf, 4 Tropfen Maggiwürze und Pfeffer gut gerührt wird.

42. Krebs-Pudding. Zutaten für 12—14 Personen: 700 g gutes, 2 Tage altes Weißbrot, 1/2 *l* frische Milch, 100 g Krebsbutter, 10 frische Eier, 125 g durchgesiebter Zucker, 15 g gestoßene bittere Mandeln oder die Schale einer Zitrone, etwas Salz, 230 g feingehacktes Nierenfett und 18 Stück kleingeschnittene Krebsschwänze.

Von dem Weißbrot wird die braune Kruste dünn abgeschnitten, die Krume in der Milch erweicht und gänzlich zerdrückt, darauf die Krebsbutter weich gerieben. Dann rührt man nach und nach Eidotter, Zucker und Mandeln, Nierenfett und die Krebsschwänze hinzu, mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier durch und läßt den Pudding 2 1/2 Stunden kochen. Es wird eine Sauce von Sahne oder Milch und Krebsbutter dazu gekocht und mit Eidottern abgerührt.

43. Mac Kinley Pudding. 250 g Reis kocht man dreimal ab, überfüllt ihn dann mit 1/3 Liter Hühnerbrühe, gibt zwei Löffel Tomatenbrei, eine halbe feingeriebene Zwiebel und zwei Löffel geriebenen Parmesankäse hinzu und kocht den Reis damit halbweich. Zwei junge Hühner werden roh zerlegt, in Butter angebraten und mit etwas Fleischextraktbrühe überfüllt und halbweich gedämpft. Reife zerschnittene, ohne Wasserzutat gekochte Tomaten kocht man weich, streicht sie durch ein Sieb und bereitet mit Zusatz von brauner Mehlschwitze einen dicken Tomatenbrei. Man streicht eine Puddingform gut aus, füllt sie abwechselnd mit dem Reis, der keine Brühe mehr haben darf, Tomatenbrei und abgetropften Hühnerstückchen und kocht den Pudding 1 1/2 Stunden. Der Pudding wird gestürzt und mit einer Sauce ge-

reicht, die man aus der Hühnerbrühe, Tomatenbrühe, Buttermehl, etwas Sahne, 3 Tropfen Maggis Speisenwürze und zwei Löffel voll geriebenem Parmesankäse bereitet hat.

44. Fisch-Pudding. Auf $^1/_2$ kg Fisch nimmt man 120 g geriebene weiße Semmel, 125 g Butter, 4 Eier, 4 Obertassen voll saure Sahne, etwas Muskatnuß, etwas Muskatblüte, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack. Der Fisch muß gekocht und fein gehackt werden.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt dann das Gelbe von den Eiern, den gehackten Fisch, die Semmel und alles andere hinzu, rührt es tüchtig durcheinander und gibt dann den steifen Schnee der Eier hinzu. Sollte die Masse zu steif sein, so kann man noch etwas süße Milch hinzufügen.

Dieser Pudding muß zwei Stunden kochen. Es gehört eine Austern- oder Sardellensauce dazu; in Ermangelung einer solchen kann man auch ein Stück Butter nehmen, weil der Pudding etwas trocken ist.

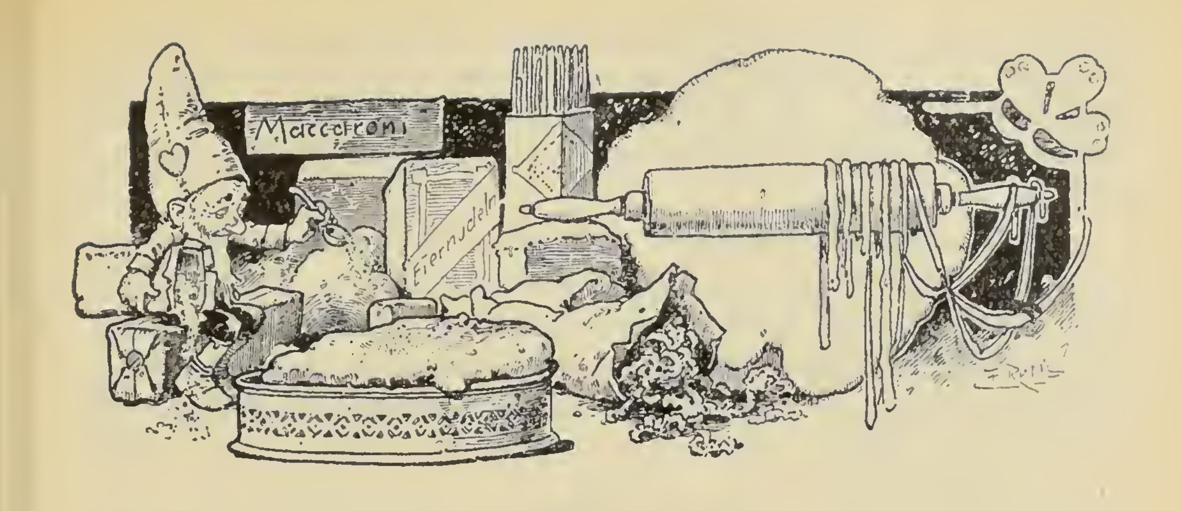
45. Leber-Pudding. Man nimmt für 10—12 Personen eine schöne Kalbsleber, 150 g Schweineslomfett, 2 geriebene Zwiebeln, 60 g Butter, 60 g geweichtes Weißbrot, 6 Eier, 100 g Parmesankäse, Salz, gemischtes Gewürz, sowie 4 gehackte Trüffeln.

Die Kalbsleber häutet man und wiegt sie mit dem Schweinefett recht fein und reibt dies alsdann durch ein Sieb. Die geriebenen Zwiebeln, sowie das geweichte ausgedrückte Weißbrot dünstet man mit den Trüffeln in der Butter und vermischt diesen Brei mit der durchgetriebenen Lebermasse, fügt dann die Eidotter, den Käse, Salz und Gewürz hinzu, und mischt alles gut durcheinander. Zuletzt rührt man den steifen Eierschnee durch die Masse und kocht alsdann den Pudding $1^1/_2$ Stunde, um ihn sofort mit einer Kapern-, Trüffel- oder Sardellensauce zu Tisch zu geben.

46. Pudding von gekochtem, übriggebliebenem Stockfisch. Für 10—12 Personen: 250 g zu Sahne gerührte Butter, 10 Eier, etwas gehackte Schalotten, Muskatnuß, Salz, 250 g geriebene Semmel, $1^1/_4$ kg feingehackter Stockfisch, dies alles wird gut gerührt und in einer wohl zubereiteten Form $1^1/_2$ Stunde gekocht.

Man gibt hierzu folgende Sauce: Einige feingehackte Schalotten werden mit einem Stück Butter gelb geschwitzt, mit etwas Mehl versetzt, mit kochender Bouillon, welche rasch von Fleischextrakt zu bereiten ist, fein gerührt, mit Muskatnuß, Zitronensaft und Salz gewürzt und mit 2 Eidottern und guter Sahne abgerührt.

Von den warmen Puddingen sind keine Vorschriften für **Krankenspeisen** passend, da sie ihrer Schwerverdaulichkeit halber niemals Kranken gereicht werden.



I.

Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Makkaroni und Nudeln.

I. Aufläufe.

1. Im allgemeinen.

Form der Schüssel. Die Form zu den Aufläufen muß gleich einer Puddingform behandelt, auch wie diese mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut werden. Sie kann von Steingut oder Porzellan sein. In Ermangelung einer Form kann zum Auflauf auch eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, genommen werden.

Man hat in neuerer Zeit sehr hübsche und dabei praktische Formen aus Nickel, sowie Formen aus feuerfestem französischem Porzellan. Beides kaufe man nur aus durchaus zuverlässigen Fabriken und vermeide billige Ware. Billige ist jedenfalls schlecht, teure kann gut sein.

Hitze und Backen. Die Hitze darf weder zu stark, noch zu schwach sein, und die Unterhitze, welche jedoch schwächer wie die Oberhitze sein soll, nicht ganz fehlen. Bei Ermangelung letzterer können zwei glühend gemachte Bolzen aushelfen, die einmal erneuert werden müssen. Man stellt die Form am besten auf einen kleinen Rost, indem man sie dann

drehen kann, ohne den Auflauf zu bewegen. Sollte dieser von oben zu früh Farbe bekommen, so kann man die zu starke Hitze durch Überlegen von Papierbogen abhalten, jedoch muß der erste Bogen, falls der Auflauf noch weich ist und also ankleben würde, mit Butter bestrichen werden.

Die Form mit einer Serviette zu umlegen. Der Auflauf wird nicht umgestürzt, sondern in der Schüssel oder Form, worin er gebacken ist, aufgetragen. Letztere wird, auf eine Porzellanschüssel gestellt, zu Tisch gebracht, bei Gesellschaft vorher mit einer feinen Serviette, in Breite der Form gefaltet, umlegt, oder in einen zugehörigen durchbrochenen Metallmantel gesetzt.

2. Auflauf von bitteren Makronen. Für 8 Personen nimmt man $^4/_{10}$ *l* Milch, 125 g bittere Makronen, 125 g Zwieback, 8 Eier, 100—130 g Zucker, beliebiges feines Obst oder eingemachte Früchte.

Man kocht in der Milch Makronen und Zwieback so lange, bis eine dickliche Masse entstanden ist. Sobald diese etwas abgekühlt ist, rührt man Eidotter und Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Weiße der Eier. Dann gibt man diese Masse mit beliebigem feinen Obst, welches vorher mit Zucker und Zimt bestreut ist, oder auch mit eingemachten Früchten lagenweise in die mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zucker bestreute Form und bäckt den Auflauf eine Stunde.

Man kann zum Auflauf statt der Milch auch halb Sahne, halb guten Rum oder Kognak nehmen und noch 30 g zu Schaum gerührte Butter zufügen. Man läßt die Früchte dann fehlen.

3. Sago-Auflauf. Zutaten für 10 Personen: 250 g Sago, Milch, 6 Eier, 100 g Butter, 100 g Zucker, Zitronenschale nach Geschmack, 70 g feingestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sein können.

Der Sago wird abgebrüht, in 1 *l* Milch gar und so steif gekocht, daß er sich vom Topfe ablöst. Dann rührt man Butter zu Sahne, gibt nach und nach Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln, den etwas abgekühlten Sago und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu.

Man kann auch Zitronen und Mandeln weglassen und dem Auflauf einen Geschmack von Vanille geben, die mit Zucker gestoßen wird. Man läßt den Auflauf eine Stunde backen.

4. Reis-Auflauf. Es gehören dazu bei 10—12 Personen: 250 g Reis, 125 g Butter, 8 Eier, 125 g Zucker, Zitronenschale und Zimt, einige Zwiebäcke, 125 g gewaschene und ausgesteinte Rosinen und 1 *l* Milch.

Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgegossen, mit kochender Milch aufs Feuer gesetzt und, ohne gerührt zu werden, gar und steif gekocht; dann rührt man die Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, den etwas abgekühlten Reis, einige gestoßene Zwiebäcke und Rosinen hinzu, mischt den Schaum durch und bäckt den Auflauf eine Stunde.

Reisaufläufe können durch verschiedene Zutaten sehr verändert werden. Man kann ihnen statt der Zitrone geriebene Mandeln oder gestoßene Vanille zusetzen, oder sie mit Maraskino, Orangenblütenwasser oder Noyau (Nußlikör) würzen, sie auch mit Schichten von eingemachten oder frischen Früchten in die Form füllen und dann backen.

5. Soufflé au riz (Brüsseler), in einer Schüssel mit Kruste. Nachdem man 50 g Reis gut abgebrüht, kocht man ihn mit 1 *l* Milch, dem nötigen Zucker, woran etwas Zitronenschale abgerieben, langsam gar und dick und rührt ihn mit vier Eidottern ab. Dann zieht man den festen Schaum der Eier vorsichtig durch die Masse und gibt dies alles in die Schüssel mit der Kruste.

Die Krustenschüssel bereitet man auf folgende Weise: Man schlägt das Weiße von fünf Eiern zu steifem Schnee, zieht darauf langsam 250 g feingesiebten Zucker durch und streicht mit der Hälfte dieser Schaummasse eine etwas tiefe, mit Butter bestrichene Porzellanschale aus. Nun stellt man diese in einen nicht zu heißen Ofen und läßt die Masse hellgelb, aber recht kroß backen. Alsdann gibt man den fertig gekochten Reis hinein, streicht die andere Hälfte des Eierschaums darüber und stellt den Auflauf wieder in einen mäßig geheizten Ofen.

Sobald der Auflauf gestiegen und oben hellgelb geworden, muß er sofort aufgetragen werden. Man kann ihn nach Belieben mit Geleestücken belegen.

6. Reis-Auflauf mit Ananas auf fürstliche Art. Nachdem man eine feine Reismasse nach voriger Nummer bereitet hat, vermischt man den Reis behutsam mit kleinen Ananaswürfeln, die man aus einer frischen in Zuckersirup weichgedünsteten oder einer eingemachten Ananas schneidet. Man füllt nun die Reismasse in eine mit Butter bestrichene, mit geriebenen bitteren Makronen ausgestreute Auflaufform und bäckt sie etwa eine Stunde. Man stürzt diesen Reisauflauf und übergießt ihn dann mit folgender feinen Sauce, welche dieser Reisspeise erst den vorzüglichen Geschmack verleiht. Man kocht drei weiße Kalvillen oder Reinetten — jedenfalls muß man eine feine Sorte Äpfel wählen — mit 1/2 *l* Zuckersirup mit Rheinwein (200 g Zucker, 1/2 Glas Wasser, 2 Glas Rheinwein) weich, streicht den Brei durch ein Sieb, versetzt ihn

mit dem Sirup der Ananas, verkocht alles gallertartig ein und übergießt die gestürzte Reisspeise damit.

7. Schokoladen-Auflauf (für 8 bis 10 Personen). 70 g Butter werden weich gerieben, mit 5 bis 6 Eidottern, 100 g Zucker, 70 g geriebener Schokolade, etwas Vanille und 200 g in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrot gerührt, der Schaum der Eier durchgemischt und der Auflauf 3/4 Stunden gebacken.

8. Grieß- oder Reismehl-Auflauf. Auf 10 bis 12 Personen sind zu rechnen: 250 g gekörntes Grießmehl, 6/10 *l* Milch, 125 g Butter und 70 g frisches Schweineschmalz, oder im ganzen 200 g Butter, 7 Eier, 100 g Zucker, 6 bis 8 Stück feingestoßene bittere Mandeln und etwas Salz.

Man läßt das Grießmehl in der Milch mit einem Teil der Butter unter stetem Rühren so lange kochen, bis es gar und ganz steif ist, dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Zucker, Mandeln, Salz, das etwas abgekühlte Grießmehl, und, ist dies alles gut gerührt, den festen Schaum der Eier dazu. Wünscht man den Auflauf zu verfeinern, so gibt man etwas beliebige Marmelade oder Fruchtgelee mit der Masse lagenweise in die Form.

Man läßt den Auflauf eine Stunde backen, gibt ihn mit der Form zur Tafel und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

9. Schwamm-Auflauf. Für 12 bis 14 Personen wird dieselbe Masse wie zu Schwamm-Pudding (H. Nr. 19) lagenweise mit 125 g bitteren Makronen in die Form gefüllt und eine Stunde gebacken.

10. Nonnen-Auflauf. Für 6 bis 7 Personen nimmt man 200 g feines Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 70 g gestoßene Mandeln, 4 Eier, 4/10 *l* mit Vanille oder Zitronenschale gewürzte Milch, setzt alles aufs Feuer und rührt es zu einer dicken Creme ab. Dann reibt man noch 30 g Butter weich, fügt 5 Eidotter hinzu, rührt es mit der Masse tüchtig durch, vermischt diese mit zu steifem Schaum geschlagenem Eiweiß und bäckt sie in einer Form oder Randschüssel eine Stunde in mäßiger Hitze.

Es wird Eingemachtes oder feines Kompott dazu gereicht.

11. Dauphin, feiner Gesellschaftsauflauf. Für 12 Personen rührt man aus 200 g Butter, 12 Eidottern, 250 g Zucker auf gelindem Feuer eine dicke Creme, welche man mit Zitronenschale würzt und durch die man den Schnee von acht Eiweiß zieht. Man füllt diese Masse in eine bestrichene Auflaufform, bäckt sie im Ofen eine Stunde, stürzt sie und läßt sie abkühlen. Daraus schneidet man den Kuchen in

dicke Scheiben, die man mit feiner Obstmarmelade bestreicht und dann wieder zusammenschiebt, um die ursprüngliche Form herzustellen. Man überzieht die Speise alsdann mit einem Guß aus dem Eiweißschnee der vier übrigen Eier, Zucker, einem Güßchen feinen Likör und etwas Zitronensaft, bäckt den Dauphin im Ofen noch so lange, bis der Guß eine lichtgelbe Farbe hat, und gibt ihn dann mit einer Weinschaumsauce zu Tische.

12. **Weißbrot-Auflauf.** Zu einem für 10 bis 12 Personen reichenden Auflauf läßt man 6 bis 8 Zweipfennig-Zwiebäcke, mit kochender Milch übergossen, weichen und rührt die Masse, solange sie noch heiß ist, mit einem Stich Butter ganz fein (sie darf nicht zu dünn sein), gibt 70 g geriebene Mandeln, 8 bis 10 Eigelb, Zucker, Zitrone nach Geschmack, eine Obertasse vorher gequellte Rosinen und schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und bäckt das Ganze in der Auflaufform eine Stunde. Wenn der Auflauf gar ist, überstreicht man ihn mit Johannisbeer- oder einem anderen Gelee, gibt darüber das von 4 bis 5 Eiern zu steifem Schnee geschlagene und mit Zucker vermengte Eiweiß und reicht, wenn dieses im Ofen einigermaßen fest geworden, den Auflauf zur Tafel.

Man kann auch kleinere Zwiebäcke und dann die doppelte Zahl nehmen, mit Milch fein rühren und Mandeln und Rosinen fehlen lassen, dafür dann den Boden der Form mit gekochtem Obst belegen und den Überstrich von Gelee und Eiweißschnee fortlassen.

13. **Auflauf von Weißbrot und Walnüssen.** Man nimmt für 8 bis 10 Personen 30 ganz vollkommene und frische Walnüsse (falls sie nicht frisch sind, so nehme man zur Hälfte gute Mandeln), 200 g abgeschältes Weißbrot, 125 g Butter, 125 g Zucker, 6 Eier, reichlich ½ Tasse süße Sahne.

Nachdem die Nüsse mit ihrer gelblichen Haut fein gestoßen oder gerieben sind, wird das Weißbrot in Milch eingeweicht und ausgedrückt, die Butter zu Sahne gerieben, ein Eidotter nach dem anderen hinzugefügt, sowie auch Zucker, Weißbrot, Sahne und Nüsse, und die Masse, die man mit dem steifen Schaum der Eier leicht vermischt, tüchtig gerührt. Der Auflauf wird in einer vorgerichteten Form eine Stunde gebacken und nach Belieben mit einer Wein- oder Schaumsauce heiß zur Tafel gegeben.

14. **Schwarzbrot-Auflauf.** Nachdem man 200 g Butter zu Sahne gerieben, werden nach und nach hinzugefügt 10 Eidotter, 150 g Zucker, etwas Nelken, Zimt, Kardamom und Zitronenschale, 200 g

geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot, 100 g Korinthen, auch nach Belieben 30 g Mandeln, und zuletzt der feste Eiweiß-Schaum durch die Masse gemischt und diese eine Stunde gebacken.

Für 9 Personen.

15. Kartoffel-Auflauf (für 10 Personen). 125 g zu Sahne geriebene Butter, 8 Eidotter, 375 g Zucker, 15 g gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, auch nach Belieben Zitronenschale oder Zimt, wird nach vorhergehender Angabe gemischt und eine Weile gerührt, dann 470 g am Tage vorher in der Schale beinahe gar gekochte, abgezogene und geriebene Kartoffeln mit 100 g geriebenem Weißbrot durchgerührt, und dann der feste Schaum der Eier durchgezogen. Man läßt den Auflauf eine Stunde backen.

16. Eierauflauf (Omelette soufflée). Nr. 1. Für 4 Personen reichen vier Eßlöffel durchgesiebter Zucker, Salz, vier Eier und etwas abgeriebene Zitronenschale.

Der Zucker wird mit Eidottern und Zitrone 10 Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt und die Masse auf einer mit Butter bestrichenen Platte oder flachen Pfanne in einem mäßig geheizten Ofen höchstens $^1/_4$ Stunde gebacken und gleich aufgetragen.

17. Omelette soufflée. Nr. 2. Für 6 Personen rechnet man 6 Eier, 4 Eßlöffel feingestoßenen Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, 50 g Butter.

Die Eidotter werden mit dem Zucker $^1/_4$ Stunde gerührt, erst in dem Augenblick, wenn man backen will, wird das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß mit dem Mehl hinzugerührt. Dann wird auf einem schwachen Feuer die Butter ohne Salz in einer Pfanne geschmolzen, das Angerührte hineingegossen, gleichmäßig in der Pfanne verteilt und durch öfteres Hineinstechen mit einem Messer bewirkt, daß sich der Teig nicht auf dem Boden der Pfanne zu früh festsetzt und bräunt, während auf der Oberfläche der Teig noch flüssig und ungar bleibt. Sobald unter fortwährender Bewegung der Pfanne, Schütteln der Omelette, über gleichmäßig verteiltem schwachen Feuer die Unterseite derselben gelb und die Oberseite trocken geworden ist, gibt man sie auf eine Schüssel, zur Hälfte umgeklappt, und bestreut sie mit Zucker und Zimt, oder mit in Zucker gestoßener Vanille, oder man legt Konfitüren dazwischen. Leicht und sicher bäckt man die Omelette vortrefflich, wenn man sie mit einem zuvor erhitzten Pfannkuchendeckel bedeckt und dann auf sehr gelindem Feuer bäckt. Ebenso eignet sich der Röstapparat von R. Göde, Berlin, ganz ausgezeichnet, fast möchte ich sagen unübertreff-

lich, zum gleichmäßigen Backen von Omeletten. Wenn man alsdann eine gut löschende Pfanne hat, so braucht man nicht fortwährend die Pfanne zu bewegen und in den Teig stechen. Beim Anrichten kann man die Omeletten mit dem Saft einer Zitrone beträufeln und dann mit Zucker bestreuen, auch Rum darüber gießen und solchen anbrennen.

18. **Omelette für den täglichen Tisch** (auf 4 Personen berechnet). Ein ziemlich gehäufter Eßlöffel Mehl wird mit 1/10 *l* warmer Milch und 1/20 *l* Wasser fein gerührt. Dann schlägt man 4 frische ganze Eier mit etwas Salz und vermischt alles. Danach wird in einer sehr sauberen Pfannkuchenpfanne reichlich Butter, oder halb Butter, halb Fett heiß gemacht, der Teig hineingegossen und beim häufigen Drehen der Pfanne und Unterlassen der Flüssigkeit unten allerwärts gelb gebacken; der Teig wird bis dahin oben trocken sein. Endlich wird die Omelette umgewendet und auf der anderen Seite ebenfalls gelb gebacken und sodann ohne weiteres mit einem Pfannkuchenmesser zur Hälfte umgeklappt und auf eine heiße Schüssel geschoben, oder mit etwas Zucker bestreut, oder vor dem Zusammenschlagen mit eingemachten Preißelbeeren oder mit Apfelmus bestrichen.

19. **Schaum-Auflauf.** Für 4 bis 5 Personen: 1 Eßlöffelvoll dicke saure Sahne, 6 Eier, Zucker und Vanille.

Man rührt die Sahne mit Eidottern, Zucker und Vanille eine gute Weile, mischt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und läßt den Auflauf schnell backen.

20. **Auflauf von saurer Sahne.** Man nimmt für 6 bis 8 Personen 1 *l* dicke saure Sahne, 8 Eier, 4 Eßlöffel Mehl oder 1 Löffel Stärke oder auch 4 Löffel geriebene Semmel, Zucker, Zimt, Vanille, oder in Ermangelung derselben abgeriebene Zitronenschale und eine Messerspitze Salz.

Die Sahne wird gut geschlagen, Eidotter nebst dem übrigen nach und nach dazu gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt und in einer Form 3/4 Stunde gebacken.

Auch über feines gekochtes oder ungekochtes Obst kann man die saure Sahnemasse schütten und auf diese Weise einen guten „Sahneauflauf mit Obst" herstellen.

21. **Rhabarber-Auflauf** (für 6 bis 8 Personen). Hierzu ein Kompott von Rhabarber und die Hälfte der Masse des Schwamm-Puddings (s. H. Nr. 19). Von letzterer gibt man einen Teil in eine zugerichtete Form, streicht das Kompott darüber, bedeckt es mit der übrigen Masse und bäckt den Auflauf 3/4 Stunde bei guter Mittelhitze.

22. Auflauf von sauren Kirschen (für 9 bis 10 Personen). 375 g zwei Tage altes Weißbrot ohne Kruste wird in Milch geweicht und über Feuer abgerührt. Dann rührt man ein Eidick Butter zu Sahne, gibt hinzu: 9 Eidotter, etwas gestoßene Mandeln, auch einige bittere Zitronenschalen, 2 bis 3 Löffel Zucker, das Weißbrot, den Eierschaum, 1/2 kg ausgesteinte saure Kirschen, die man mit Zucker vermischt hat, und läßt das Ganze eine Stunde backen.

23. Fruchtmus-Auflauf. Man nimmt für 8 bis 10 Personen 250 g Aprikosen- oder Pfirsichmus oder auch recht steif gekochtes Apfelmus, rührt den Saft einer Zitrone durch und mischt den recht festen Schaum von 12 Eiern darunter. Dann füllt man die Masse in eine bereitstehende, mit Butter bestrichene porzellanene Schüssel, streicht sie mit einem Messer glatt, streut etwas feingestoßene Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, oder gröblich gestoßene Makronen darüber, sticht mit einem Messer einigemal durch bis auf den Grund und stellt die Schüssel sogleich in einen sehr stark geheizten Ofen. Dieser Auflauf darf nur 10 bis 15 Minuten backen und muß sogleich gegessen werden, weil der Schaum wieder sinkt.

24. Wiener Apfel-Auflauf. (Von einem fürstlichen Koche.) Zutaten: 30 kleine Reinetten, 250 g gestoßener Zucker, 200 g Aprikosen-Marmelade, 130 g ganz frische Butter, Weißbrot. Zu den Äpfeln können noch 120 bis 200 g gut gereinigte Sultan-Rosinen gegeben werden, in welchem Falle etwa 70 g weniger zu nehmen ist.

Die Äpfel werden rein geschält, in vier Teile geschnitten, vom Kerngehäuse befreit und die Stücke der Breite nach sechsmal geteilt. Diese Apfelscheibchen werden mit dem Zucker, der Marmelade und Butter über schwachem Feuer gedämpft, bis die Hitze sie durchdrungen hat, worauf man sie dann erkalten läßt. Unterdes bestreicht man eine flache runde Form stark mit Butter, schneidet aus dünnen, nicht zu frischen Weißbrotscheiben langviereckige Stückchen, taucht sie in zerlassene frische Butter und legt damit die ganze Form aus, wobei man an den Seiten eins über das andere stellt. Wenn auf solche Weise die Form ausgefüttert ist, wird sie mit den Äpfeln angefüllt, mit Weißbrotschnittchen belegt, mit zerlassener Butter bespritzt und im Ofen eine halbe Stunde gebacken, in welcher Zeit das Weißbrot schön gelb und kroß und die Speise von der Hitze durchdrungen ist. Dieser Auflauf wird gestürzt und heiß aufgetragen.

Auf einfachere Art als sogenannte S c h w e i z e r C h a r l o t t e füllt man die wie oben ausgefütterte Form nur mit einem guten

Apfelmus, das man nach Belieben mit Fruchtgelee oder Konfitüren vermischen kann.

Ebenso kann dieser Auflauf mit Aprikosen bereitet werden. Man braucht 30 Aprikosen zu ihm, die man schält, in Viertel schneidet und mit 100 g Butter, 200 g Zucker, sowie etwas Weißbrot fast trocken einschmort.

25. Noch ein feiner Apfelauflauf (für 7 bis 8 Personen). Man nimmt feine mürbe Äpfel, Eingemachtes zum Füllen derselben, 100 g Butter, 100 g Mehl, 100 g Zucker, 5 Eier, $^2/_{10}$ *l* Milch und die Hälfte der Schale einer Zitrone.

Die Äpfel werden geschält und so ausgebohrt, daß sie an der Stielseite unverletzt bleiben, mit etwas Eingemachtem gefüllt und in eine mit Butter bestrichene feuerfeste Schüssel nebeneinander gestellt. Dann wird die Hälfte der Butter in einem Topfe geschmolzen, das mit Milch angerührte Mehl hinzugefügt und die Masse über Feuer gerührt, bis sie sich vom Topfe ablöst. Unterdes rührt man die übrige Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Zitronenschale und die etwas abgekühlte Masse dazu und mischt, wenn alles gut gerührt ist, den festen Schaum der Eier leicht durch und gibt alles über die Äpfel. Der Auflauf wird sogleich in den Ofen gestellt und in mittelmäßiger Hitze eine Stunde gebacken, dann aufgetragen.

Auch kann man die Äpfel in vier Teile schneiden, statt des Eingemachten 70 g gewaschene Korinthen dazwischen und die vorher beschriebene Masse darüber verteilen.

26. Gewöhnlicher Auflauf von Äpfeln, der jedoch von allen anderen Früchten ebenso gemacht werden kann. Für 10 bis 12 Personen nimmt man 250 g Mehl, 70 g Butter, $^4/_{10}$ *l* Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, Zitronenschale oder 8 Stück gestoßene bittere Mandeln und $1^1/_2$ Teelöffel Salz.

Nachdem die bemerkten Teile nach vorhergehender Angabe zusammengesetzt sind, gibt man davon den vierten Teil in eine gut zugerichtete Form oder Schüssel, legt zwei gehäufte Suppenteller in vier Teile geschnittene mürbe säuerliche Äpfel darüber hin, bestreut diese mit Zucker und Zimt, bedeckt sie mit der übrigen Masse und bäckt den Auflauf $1^1/_4$ Stunde.

Derselbe kann, wie oben bemerkt, von allen Früchten gebacken werden. Zwetschen, sowohl frische als getrocknete, werden ausgesteint, letztere aber vor dem Aussteinen weich gekocht; bei saftigen Früchten, als: sauren Kirschen, Heidelbeeren (Bickbeeren), Johannisbeeren 2c.

wird des Saftes wegen gestoßener Zwieback mit dem Obst vermischt, und dieses, je nachdem es viel oder weniger Säure hat, mehr oder weniger versüßt.

27. Äpfel-Auflauf auf andere Art. Man nimmt zwei Suppenteller steifes Äpfelmus, vermengt es mit 500 g zwei Tage altem geriebenen Weißbrot, 125 g zerlassener Butter, 8 Eidottern, Zucker und Zimt, rührt den Schaum der Eier durch und bäckt den Auflauf in einer Form 1 1/4 Stunde. — Für 10 Personen.

28. Auflauf von Äpfeln und Brot. Zutaten für 6 bis 8 Personen: Ein gehäufter Suppenteller in Scheiben geschnittene Äpfel, ebensoviel geriebenes halb Schwarz-, halb Weißbrot, 130 g Zucker, 70 g Korinthen, zwei Eidick frische Butter, etwas gestoßene Nelken und Zimt.

Das Brot wird mit der Hälfte des Zuckers, Zimt und Nelken vermischt, hiervon eine Lage in eine zugerichtete Form gestreut, mit Stückchen Butter belegt, eine Lage Äpfel, Korinthen, Zucker und Zimt darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis Brot den Schluß macht. Dann wird der Auflauf reichlich mit Butterstückchen belegt und bei starker Hitze 1 1/4 Stunde gebacken.

29. Äpfelberg (Verwendung von Eiweißresten). Man wählt kleine Äpfel, die man schält, ausbohrt, mit eingemachten Früchten oder Obstgelee füllt und pyramidenförmig auf eine Schüssel stellt. Das Eiweiß wird steif geschlagen, mit Zitronen- oder Vanillezucker versüßt, die Äpfel gleichmäßig mit Schnee überzogen und 20 bis 25 Minuten in gelinder Wärme im Ofen gebacken.

30. Äpfelauflauf mit Kastanien. Man schält 250 g Kastanien, kocht sie mit 1/2 Liter Milch und etwas Vanille weich und streicht sie durch ein grobes Sieb. Etwa 20 Stück kleine Borsdorfer Äpfel werden geschält, mit dem Äpfelbohrer ausgestochen und mit Wein, Zitronensaft und Zucker weich geschmort, doch dürfen sie nicht zerfallen. Wenn die Äpfel gar sind, läßt man sie abtropfen, füllt die Höhlung mit einer eingemachten Kirsche und etwas Johannisbeergelee und stellt die Äpfel nebeneinander in eine feuerfeste Porzellanschüssel. Sie werden mit dem Kastanienbrei locker überstreut und dann mit steifem gesüßten Eiweißschaum überzogen. Man bäckt die süße Speise in sehr gelind warmem Ofen, bis der Schneeüberzug goldgelb und gar ist und gibt sie sofort mit abgetropften Kirschen garniert zu Tisch.

31. Verhüllte Äpfel. Nur feste Äpfel sind zu dieser wohlschmeckenden Speise zu gebrauchen. Man schält sie und sticht mit einem

Apfelbohrer das Kernhaus aus, so daß die Äpfel becherartig ausgehöhlt erscheinen. Sie werden in eine mit Butter bestrichene Backschüssel gelegt, mit Zucker bestreut, mit etwas Wasser besprengt und im Ofen langsam beinahe gar gedünstet, doch dürfen sie nicht zerfallen. Die Äpfel werden dann nebeneinander auf eine andere Schüssel gelegt, in der man sie auftragen kann und mit verschiedenen Früchten — eingemachten oder frisch gedünsteten — gefüllt. Über die Äpfel wird eine ziemlich dick gehaltene Vanillecreme (Abschnitt N. Nr. 44) gefüllt. Man bestreut die Oberfläche mit gestoßenen Makronen, legt dazwischen einige Stückchen Butter und bäckt die Speise im Ofen etwa 10 Minuten, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

32. **Kastanien-Auflauf.** Nachdem man die äußere Schale von 1 kg Kastanien entfernt, wirft man diese so lange in kochendes Wasser, bis sich die innere Haut leicht ablösen läßt, kocht sie dann in etwa 1 *l* Milch weich und reibt sie durch ein Sieb. Dann rührt man 150 g Butter zu Schaum, fügt 10 Eidotter, die durchgeriebene Kastanienmasse, 150 g Zucker, 6 Löffel feinen Likör (Maraskino, Curaçao 2c.) hinein und zieht den festen Eiweißschnee durch die Masse. Man bäckt den Auflauf etwa 3/4 Stunden im Ofen und gibt ihn sofort zu Tisch.

33. **Leipziger Punsch-Auflauf.** Für 8 Personen nimmt man 12 Eier, 170 g durchgesiebten Zucker, 1 Zitrone, 1 Glas Rum, rührt die Eidotter mit dem Zucker schaumig, fügt dann den Zitronensaft, nach Belieben auch die halbe abgeriebene Schale, nebst dem Rum hinzu, mischt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch, bäckt den Auflauf in einem stark geheizten Ofen in 10 Minuten gar und gibt ihn sogleich zur Tafel. Derselbe muß von allen Seiten gelb gebacken, in der Mitte aber noch weich — einer Schaumsauce ähnlich — sein.

Läßt man den Rum fehlen und nimmt nur Zitronenschale und Saft, so erhält man einen wohlschmeckenden Zitronenauflauf.

34. **Schaumgericht.** Man braucht für 20 Personen: 400 g Zwieback, 1 *l* Milch, 9 Eier, Zucker, Zitronenschale, Korinthen oder Rosinen und Fruchtgelee.

Milch, Eidotter, Zitronenschale und 4 Eßlöffel Zucker werden untereinander gerührt und die Zwiebäcke darin geweicht. Dann wird eine Schüssel, worauf das Gericht zur Tafel kommt, mit Butter bestrichen und mit Weißbrotkrumen bestreut, dann der dritte Teil der Zwiebäcke eingelegt, etwas Korinthen und Fruchtgelee darüber verteilt, wieder ein Dritteil Zwieback nebst einer Lage Korinthen oder Rosinen

und Gelee und zuletzt der Rest der Zwiebäcke darauf getan. Darauf wird das Gericht mit Zucker und Zimt bestreut, mit einer passenden Schüssel fest zugedeckt und $^{3}/_{4}$ Stunde lang auf kochendes Wasser gestellt.

Nach Verlauf dieser Zeit wird das Eiweiß zu Schaum geschlagen, mit einem Eßlöffel Zucker vermischt, über die Masse gestrichen und diese etwa 10 Minuten in einen heißen Ofen gestellt.

Statt der Zwiebäcke nimmt man in der feinen Küche Biskuitplätzchen (Schuhsohlen) und statt der Korinthen ein Apfelmus, welches man mit eingemachten verschiedenen Früchten vermischt; auch kann man den steifen mit Vanillezucker gewürzten Eierschaum gleich über die Speise streichen und sie auf kochendes Wasser so lange in den Ofen stellen, bis der Schnee fest und die Speise durch und durch heiß ist.

35. Apfelsinenauflauf auf polnische Art. Man reibt drei Apfelsinen leicht auf Zucker ab, schält sie darauf gut ab, entfernt auch die weiße Haut und setzt sie darauf mit Wasser aufs Feuer, um sie langsam weich zu kochen. Die Apfelsinen müssen erkalten und werden dann durch ein Sieb gestrichen. Der erhaltene Brei wird mit 250 g feinem Zucker gut verrührt und mit etwas von dem abgeriebenen Apfelsinenzucker, dem Saft einer Zitrone und 10 Eigelb vermengt. Man fügt der erhaltenen Masse 100 g geriebenes feines Biskuit hinzu, zieht den festen Schnee der Eiweiß darunter und füllt die Masse in eine gut ausgestrichene Form. Man bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde.

36. Apfelkunzen (Restverwendung von trockenem Weißbrot). Vier alte Milchbrötchen werden in Milch gut durchgeweicht, fest ausgedrückt und mit 100 g schaumig gerührter Butter, 125 g feinem Zucker und einer Prise Salz, 4 Eigelb und einem Teelöffel Vanille oder Zitronenzucker vermischt. Man mengt darauf 10 geschälte, in feine Scheiben geschnittene Äpfel unter die Masse, zieht den Eiweißschnee durch und füllt sie in eine ausgestrichene Form. Das trefflich mundende Apfelgericht wird 30 bis 40 Minuten gebacken und ohne Sauce serviert.

37. Auflauf von Äpfeln und Reis. Zutaten für 15 bis 18 Personen: 250—375 g Reis, Milch, 130—200 g Zucker, 100 bis 150 g Butter, 4—6 Eier, 12—14 Borsdorfer Äpfel, Wein, Zitrone, Apfelsine.

Man kocht den abgebrühten Reis in Milch mit einem Stück frischer Butter gar, aber nicht zu weich. Zugleich kocht man geschälte und halb durchschnittene Borsdorfer Äpfel in Wasser, Wein, Zucker,

Zitronensaft und -Schale gar, ohne sie zerfallen zu lassen, nimmt sie aus der Brühe, gibt zu dieser noch soviel Zucker, daß sie geleeartig wird, und drückt den Saft einer Apfelsine dazu. Nun reibt man die übrige Butter weich, rührt Eidotter, Zucker und Reis hinzu und mischt den steifen Eiweißschaum leicht durch. Danach legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und bedeckt diese wieder mit Reis. Die Äpfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren und auch nicht aus dem Reis hervorstehen. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf, läßt den Auflauf etwa eine Stunde backen, oder so lange, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und gibt die geleeartige Sauce darüber.

Man kann den Reis auch in eine Randform füllen und ihn 15 Minuten im Ofen backen. Dann stürzt man ihn, gibt in die leere Mitte die gedünsteten Borsdorfer Äpfel, die man mit Aprikosengelee in diesem Falle füllt, gießt die Sauce darüber und legt auf den Reisrand abgetropfte eingemachte Kirschen oder halbe Aprikosen.

Auf einfachere Art füllt man eine Auflaufform lagenweise mit Milchreis und einem guten Apfelmus, bestreut sie mit Zwieback und Zucker, und bäckt den Auflauf etwa eine Stunde. Man kann sehr gut Milchreis- oder Apfelreisreste zu diesem Auflauf verwenden, die man nach Belieben mit einigen Eigelb, geriebenen Mandeln und Zitronenschale würzt und mit dem Eiweißschnee durchzieht.

38. **Schwarzer Magister,** Auflauf für einen täglichen Tisch (auf 6 bis 7 Personen berechnet). 375 g Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten, 1/2 kg getrocknete Pflaumen, die am vorhergehenden Tage gewaschen, abgekocht und nachdem eingeweicht sind (man kann sie über Nacht in den Bratofen stellen), werden ausgesteint und mit dem Weißbrot lagenweise in eine Springform gelegt; dann wird 1/2 *l* Milch, die mit Pflaumenbrühe vermischt wird, mit 2 Eiern geklopft und darüber gegossen, endlich etwa 70 g Butter in Stückchen zerteilt und darüber gelegt und das Ganze im Backofen eine Stunde gebacken.

39. **Herings-Auflauf** (für 10 Personen). Man richtet sich nach dem Kartoffel-Auflauf in Nr. 15, läßt selbstredend Mandeln, Zucker und die Gewürze weg und rührt reichlich Muskatnuß und das in feine Würfel geschnittene Fleisch von 2 bis 3 gut gewässerten und ausgegräteten Heringen nebst einer Untertasse in Butter braun gebratener Zwiebeln und etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer durch.

40. Käse-Auflauf nach der Suppe zu geben. Für 6 Personen nimmt man 5 Eßlöffel geriebenen Käse irgend welcher Art (trockene Reste vortrefflich zu benutzen), vermischt ihn mit $^1/_4$ *l* Milch, 5 Eidottern, Salz, Pfeffer und 10 g Kartoffelmehl, zieht den steifen Eiweißschnee durch die Masse und bäckt den Auflauf 20 Minuten.

41. Fleisch-Auflauf. Man richtet sich nach Pudding von kaltem Kalbsbraten in Abteilung H. Nr. 41.

42. Auflauf von Reis, Midder und Krebsbutter (ein Gericht, nach der Suppe zu geben). Erforderlich für 10 bis 12 Personen sind 250 g Reis, Bouillon, Muskatblüte, Krebsbutter, 1 Glas Madeira, 250 g Kalbsmidder.

Der Reis wird gut abgebrüht, mit Bouillon, etwas Muskatblüte, dem nötigen Salz und mit Krebsbutter gar und dick gekocht, zuletzt ein Glas Madeira durchgerührt. Zugleich wird Kalbsmidder in Bouillon gar gekocht, fein gehackt und beides, jedoch mit Reis angefangen, abwechselnd lagenweise in eine zugerichtete Auflaufform gegeben und eine Stunde gebacken.

43. Italienischer Reis-Auflauf zu Geflügel- und Fisch-Ragout. Für 14—16 Personen: 375 g Reis, Bouillon, Butter, 250 g gekochter und fein gehackter Schinken, 125 g Parmesankäse.

Man kocht den Reis nach dem Abbrühen mit guter Bouillon, Salz und Butter gar und dick, doch so, daß die Körner ganz bleiben. Alsdann gibt man ihn mit dem Schinken und Parmesankäse abwechselnd lagenweise in eine Auflaufform und bäckt dies Gericht langsam 1 bis $1^1/_4$ Stunde.

44. Italienische Polenta als Auflauf. Die im Abschnitt L. enthaltene verfeinerte Polenta wird kalt in Scheiben geschnitten, die Auflaufform mit frischer Butter bestrichen und mit Parmesankäse bestreut. Dann legt man in die Form dünne Scheiben Butter, darauf Scheiben von der Polenta, wieder Käse, Butter und Polenta, bis letztere zu Ende ist, worauf dann Butter den Schluß macht. Der Auflauf wird im Backofen schön gebacken und recht heiß zur Tafel gegeben.

Man kann auch Fleisch, besonders frisch gebratene, in Scheiben geschnittene Bratwurst, auch frisch gebratene Speckscheiben, leicht angebratene Schweinskoteletts dazwischen legen und Gewürze nach Geschmack hinzufügen, wobei man, um zu große Fettigkeit zu vermeiden, den Gebrauch der Butter beschränke.

45. Mehlspeise von Nudeln (für 4—6 Personen). Man macht von 2 Eiern einen Nudelteig, wie solcher in Abschnitt L. beschrieben

ist. Dann kocht man die Nudeln in Salzwasser ab, nimmt sie heraus, tut sie in kaltes Wasser, rührt sie einige Male um und breitet sie zum Abtrocknen auf einem Siebe aus. Darauf werden 6 Eidotter mit 150 g gestoßenem Zucker und 130 g geklärter Butter eine Weile gut gerührt, die abgetrockneten Nudeln, 125 g gut gewaschene und in einem Tuche abgetrocknete Korinthen, 70 g süße gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 gestoßener Zwieback und eine Messerspitze Zimt, besser ¼ Teelöffel gestoßene Vanille, hinzugefügt; nachdem dies alles gut verbunden ist, wird das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß langsam durchgezogen und die Masse in einer gut vorgerichteten Mehlspeiseform 1¼ Stunde gebacken.

46. Äpfel mit Nudeln. Recht gute Kochäpfel schält man, schneidet sie in Viertel und schmort sie in Wein mit Zitronensaft und Zucker weich, läßt sie aber nicht zerfallen. In derselben Zeit bereitet man eine stark gebundene Vanillesauce (Abschnitt R.), die man ebenso wie die Äpfel bis zum Gebrauch heiß stellt. Aus dem nach dem vorigen Rezept bereiteten Nudelteig werden feine Nudeln geschnitten und getrocknet. Dann bäckt man sie in Backfett goldbraun, legt sie zum Entfetten auf Löschpapier und richtet die Speise an. Die Äpfel werden auf einer runden Schüssel bergförmig angehäuft, mit den Nudeln bedeckt, diese dicht mit Vanillezucker bestreut und die Vanillesauce heiß zu der Speise gereicht.

---

47. Ananas-Auflauf für Kranke. Man bereitet den Teig wie zum Leipziger Punsch-Auflauf, läßt jedoch den Rum fehlen und mischt statt dessen eine Obertasse feingeschnittener Ananaswürfel unter die Masse, auch kann man die Form erst mit gebuttertem Papier und dann mit Ananasscheiben auslegen. Außerdem kann man diesen Auflauf mannigfach verändern, nämlich statt Zitronensaft mehrere Löffel Aprikosen- oder andere Obstmarmelade zusetzen, oder auch kleingeschnittene eingemachte Früchte durchmischen.

48. Erdbeer-Auflauf für Kranke. Man reibt 250 g frische Erdbeeren durch ein Sieb, vermischt sie mit 125 g feinem Zucker, etwas Zitronensaft und dem steifen Schnee von 3 Eiweiß, füllt die Masse in die Form und bäckt sie 10—15 Minuten bei sehr gelinder Wärme. Statt der Erdbeeren kann man 4 gebratene durchgeriebene Äpfel, auch sonst ein beliebiges Fruchtmus wählen oder geriebene Schokolade oder Kakao, etwa 5 Löffel voll, verwenden. Diese leichten Aufläufe müssen sofort nachdem sie aus dem Ofen genommen, serviert werden.

49. Mehlspeise für Kranke (nach Professor Leube). Man verrührt 4 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker und 2 Teelöffel Mehl, fügt 8 Tropfen Zitronensaft und 15 Tropfen Rum hinzu, zieht den steifen Eierschnee durch die Masse, füllt sie in eine kleine Form und bäckt die Mehlspeise 15—20 Minuten.

50. Diätetische Reisspeise. Man brüht 50 g besten Reis dreimal in Wasser ab, kocht ihn mit Milch, etwas Vanille und Zucker zu dickem Brei und rührt dann 2 Eigelb und 2 Teelöffel Rum unter den Reis. Man richtet den Reis bergförmig auf feuerfester Porzellanplatte an, überzieht ihn mit dem steifen, mit etwas Zucker gesüßten Eiweißschnee und stellt die Speise so lange in den heißen Ofen, bis der Schneeüberzug goldgelb geworden.

Krankenspeisen. Von den Aufläufen sind nur die ganz leichten schaumigen Aufläufe, wie Nr. **7, 12, 16, 17, 19, 20, 23, 29** und **34** für Kranke geeignet.

II. Verschiedenartige Gerichte von Röhrnudeln und Nudeln.

51. Röhrnudeln (Makkaroni), Schinken und Parmesankäse zu gleichen Teilen. 250 g Röhrnudeln werden in $2^1/_2$ cm lange Stücke gebrochen, in Wasser und Salz weich gekocht und auf dem Durchschlag mit kochendem Wasser übergossen. Nachdem sie erkaltet sind, schmort man einige feingehackte Schalotten in etwas Butter, tut $^1/_2$ l saure Sahne, 250 g gehackten gekochten Schinken und 250 g geriebenen Parmesankäse dazu und bäckt das Ganze in einer vorgerichteten Form oder Schüssel $^3/_4$ Stunde.

52. Auflauf von Röhrnudeln, Schinken und Parmesankäse. Zutaten: 250 g Röhrnudeln, $^1/_2$ kg gekochter und feingehackter Schinken, 70 g geriebener Parmesankäse, 4 Eier, 70 g Butter, $^1/_2$ l Milch und Muskatnuß.

Die Röhrnudeln werden in reichlichem Wasser mit Salz weich, aber nicht breiig gekocht, abgegossen, mit dem Schinken und Käse nebst etwas Muskatnuß lagenweise in die Form gelegt und mit Milch, geschmolzener Butter und den geklopften Eiern übergossen. Man läßt den Auflauf bei starker Hitze 1 Stunde backen.

53. Pastete von Röhrnudeln mit Schinken und Käse. Hierzu ein Blätter- oder Butterteig von 750—1000 g Mehl, 375 g Röhrnudeln, in Fleischbrühe oder kochendem Wasser und Salz weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, ferner ein gehäufter Suppenteller gekochter, mit etwas Fett feingehackter Schinken, 125 g Butter, 80 g geriebener Parmesankäse und 6 Eier.

Die Butter wird weich gerührt, mit dem Käse und den Eidottern tüchtig geschlagen und danach mit den Röhrnudeln und dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Alsdann wird eine Lage Schinken auf den ausgerollten Teig gelegt, darüber eine Lage von der eingerührten Masse, und so abwechselnd fortgefahren, bis alles verbraucht und das Ganze mit einem Oberblatt von bemerktem Teig versehen ist. Man richte sich beim Formen und Backen der Pasteten nach E. Nr. 11.

Dies Gericht kann auch ohne Teig in einer vorgerichteten Form oder Schüssel gebacken und statt Parmesan- allenfalls weißer Schweizerkäse dazu genommen werden. Auch können Faden- oder Gemüsenudeln die Stelle der Röhrnudeln vertreten.

In ähnlicher Weise lassen sich Reste von gekochter Pökelzunge zu einer trefflichen Pastete verwenden. Die Zunge, sowie Luftspeck wird in Scheiben geschnitten. Aus den Abfällen der Zunge, Schinkenresten und frischem Schweinefleisch, — dies alles gewiegt — wird mit Eiern, etwas Salz, Gewürz und wenig geriebener Semmel eine Farce bereitet, aus ihr kleine Bällchen geformt und diese in Butter saftig gebraten. Man füllt dies abwechselnd mit den wie oben vorbereiteten Nudeln in die Form. Eine Sauce ist dann nicht erforderlich.

54. Röhrnudeln mit Parmesankäse. Man rechnet 250 g Röhrnudeln, 70 g Butter, 70 g geriebenen Käse, kocht die Röhrnudeln in kochendem Wasser und Salz weich, schüttet sie auf einen Durchschlag, legt sie schichtweise mit Butter, Käse und dem vielleicht noch fehlenden Salz in eine vorgerichtete Form oder Schüssel und läßt sie in nicht zu heißem Ofen gelb backen. Dann schiebt man sie auf eine Schüssel und gibt sie zu Braten, Rippchen, Fleischbällen und dergl. Auch werden sie zu gekochtem Sauerkraut gereicht.

55. Röhrnudeln mit Bankingsauce, Hamburger Zubereitung. Man kocht 250 g Röhrnudeln in Salzwasser gar und bereitet inzwischen die Sauce, zu der man $^{7}/_{10}$ *l* Milch mit 60 g Mehl und 50 g Butter auf dem Feuer zu einer dicklichen Flüssigkeit rührt, die man nach dem Auskühlen mit 4 Eigelb, Salz, Pfeffer und 30 g geriebenem Parmesankäse vermischt. Darauf vermengt man die fertigen

Röhrnudeln mit der Sauce, füllt sie in eine Backschüssel und bäckt sie 1/2 Stunde.

56. Schüssel mit Braten, Röhrnudeln und gebratenen Kartoffeln. Hierzu paßt sowohl der aufgerollte Braten als auch ein Filet. Man wählt das Fleischstück nach Gefallen und brät es entweder wie Hasen oder nach englischer Weise, auch sorgt man für eine gute, kräftige und reichliche Sauce, wozu Liebigs Fleischextrakt zu Hilfe genommen werden kann. Zugleich werden Röhrnudeln in Wasser und Salz weich abgekocht, zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, mit kochendem Wasser übergossen und mit gelbgemachter Butter nur zum Kochen gebracht. Auch werden Kartoffeln von mittlerer Größe recht aufmerksam ganz weich und dunkelgelb gebraten. Dann wird der Braten in zierliche Scheiben geschnitten, in seiner vorigen Gestalt auf eine heiße Schüssel gelegt, die Röhrnudeln ringsumher angerichtet, die sämige Kraftsauce kochend heiß darüber gefüllt und das Gericht mit einem Kranz Kartoffeln garniert und möglichst heiß aufgetischt.

Statt der Kartoffeln kann man auch die um den Braten angerichteten Röhrnudeln mit einem Kranz Rührei umgeben, welches man mit fein gewiegtem gekochten Schinken vermischt hat.

57. Schüssel von Röhrnudeln, Tomaten und Braten. 250 g zerbrochene Röhrnudeln werden in Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. 500 g übrig gebliebener Braten — Kalbsbraten oder Roastbeef ist am besten — wird in Scheiben geschnitten und aus 12 reifen Tomaten ein Brei gekocht. Zwei Zwiebeln werden geschält, in Würfel geschnitten und in Butter goldgelb gebraten. Eine feuerfeste Porzellanschüssel wird mit Butter bestrichen und mit den Röhrnudeln, Bratenscheiben und Tomatenbrei gefüllt, wobei man die Zwiebelwürfel dazwischen verteilt. Die Oberfläche wird dicht mit Butterstückchen belegt, mit einer Mischung von geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut und das Gericht im Ofen bei gleichmäßiger Mittelhitze eine halbe Stunde gebacken. Das Gericht wird in der Schüssel aufgetragen und die übrig gebliebene heiß gemachte Bratensauce noch dazu gegeben.

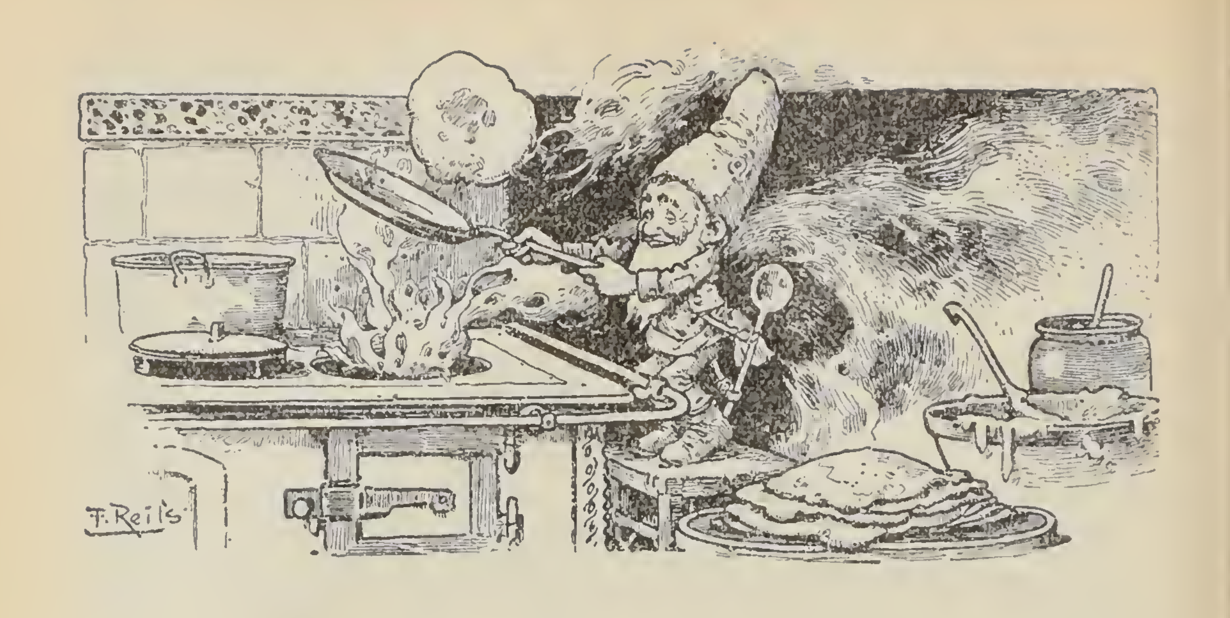
58. Röhrnudeln auf Feinschmeckerart zu Schmorbraten. Die in Salzwasser weichgekochten Röhrnudeln vermischt man mit 60 g Butter, 60 g geriebenem Käse, vier Löffeln kräftiger Bouillon, vier Löffeln Tomatenbrei, zwei in feine Streifen geschnittenen Trüffeln und Salz und Pfeffer. Man erhitzt die Röhrnudeln hiermit, verrührt sie mit 5 Tropfen Maggiwürze und richtet sie alsdann bergförmig an.

59. Schinken-Nudeln. Man macht für etwa 8 Personen von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern nach Abschnitt L. Nr. 29 einen festen Nudelteig und rollt ihn ganz dünn aus. Sobald die Teile trocken geworden sind, schneidet man sie in Streifen und diese zu Nudeln von der Breite eines kleinen Fingers, kocht sie in kochendem gesalzenen Wasser, schüttet sie auf einen Durchschlag und gießt kochendes Wasser darüber. Dann wird eine kleingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittene Petersilie mit einem Stückchen Butter gedämpft, $^1/_2$ kg gekochter Schinken ohne Fett klein geschnitten, 6 ganze Eier und 6 Eidotter mit $^1/_2$ *l* dicker saurer Sahne, einem halben Teelöffel Muskatblüte und der gedämpften Zwiebel und Petersilie tüchtig gerührt, worauf dann der Schinken durchgemischt und dies alles mit den Nudeln gehörig untereinander gemengt wird. Danach bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein, bestreut sie mit Zwieback und stellt sie etwa $^1/_2$ Stunde in einen heißen Ofen.

Man reicht die Nudelgerichte gern zu Kalbsbraten und Schmorbraten, oder gibt sie zu allen Arten Koteletts, zu Bratwurst und zu Saucissen.

Anmerkung. Aus der Nudelbrühe können angenehme Suppen bereitet werden.

60. Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig. (Ein wohlschmeckendes Gericht vorzüglich zum Sauerkraut und Spinat.) Man macht von einem Ei einen Nudelteig, dessen Bereitung in L. Nr. 29 zu finden ist, schneidet ihn in Stücke, etwa von der Größe eines Kartenblattes, läßt diese in kochendem Wasser gar kochen und in kaltem Wasser auf einem Durchschlag abkühlen; oder man kocht statt dessen Gemüsenudeln. Unterdes werden die Reste eines weichgekochten Schinkens, so fein als möglich gehackt und mit Muskatnuß und etwas Pfeffer oder mit geriebenem Schweizerkäse gewürzt. Danach bestreicht man die Auflaufform oder eine feuerfeste tiefe porzellanene Schüssel mit Butter und belegt den Boden und die Seiten derselben mit den Nudelblättchen, so daß keine Zwischenräume bleiben. Über diese Lage bringt man eine Lage Schinken, bedeckt sie mit Nudeln und fährt so fort bis zu 2 oder 3 Lagen, jedoch muß die oberste Lage aus Nudelblättchen bestehen. Alsdann zerklopft man in einem Suppenteller 4 Eier, füllt sie mit guter Milch auf, fügt auch, falls der Schinken nicht zu salzig ist, etwas Salz hinzu und gießt die Eiermilch über die Speise, welche in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken und ungestürzt zur Tafel gebracht wird.



K.

Plinsen, Omeletten und Pfannkuchen verschiedener Art,

nebst

einigen anderen in der Pfanne zu backenden Speisen.

---

1. Im allgemeinen.

Pfannkuchenpfannen. Pfannkuchenpfannen sind am besten von Stahl; die glasierten sind wegen Mangel an Haltbarkeit nicht zweckmäßig. Man gebrauche die Pfanne nur zum Backen der Kuchen, nicht, wie es häufig geschieht, zugleich zum Braten der Beefsteaks, Kochen saurer Speck- und Zwiebelsaucen und dergl. Es ist zu letzteren ohnehin eine kleine tiefe Pfanne passender. Man tut wohl, die Pfanne nach jedem Gebrauch mit weichem Papier zu reinigen, so daß es dann bei vorkommenden Fällen nur des Auswischens mit einem Stückchen Fließpapier bedarf. Geschieht dies nicht, so muß die Pfanne jedenfalls erst aufs Feuer gestellt, mit Salz trocken ausgescheuert und gut nachgerieben werden. Das Auswaschen der Pfanne verhindert ein leichtes Loslassen der Kuchen.

Einrühren. Das Anrühren mit warmer — statt kalter — Milch und tüchtiges Schlagen der Masse, bevor die ganze Menge Milch hinzugegeben wird, verfeinert die Pfannkuchen ganz ungemein. Ob es vorzuziehen ist, das Eiweiß zu Schaum zu schlagen, hängt einzig und allein vom Geschmack ab. Geschieht es, so werden die Kuchen sehr locker und weich, auch kann hierbei leicht ein Ei gespart werden.

Zum Backen geeignetes Feuer. Zum Backen der Pfannkuchen gehört ein weder zu schwaches, noch zu starkes Feuer, am besten ist Kohlenglut.

Passendes Backfett. Ein gutes Backfett besteht aus halb Butter, halb gutem Schweineschmalz oder langsam ausgebratenem Speck (siehe A. Nr. 25). Auch kann eine Seite des Kuchens mit Schmalz, die andere mit Butter gebacken werden.

Um die Pfannkuchen gut und kroß zu backen, tut man nicht gar zu wenig Backfett in die Pfanne, läßt es nicht braun werden, auch nicht einmal zu stark sich erhitzen, gibt den Teig hinein und dreht die Pfanne so, daß er sich überall gleichmäßig verteilt; man durchsticht ihn hin und wieder mit dem Messer, namentlich am Rande der Pfanne, damit er in der Pfanne nicht ungar bleibt, und so lange, bis kein flüssiger Teig sich mehr auf der Oberfläche befindet. Man dreht die Pfanne sehr aufmerksam, damit der Pfannkuchen auf jeder Stelle braun wird, und schwenkt diesen darin, um zu sehen, ob er sich auch gut löst. Sollte er an einer Stelle festkleben, so schiebt man ein Stückchen Butter darunter; zuletzt wendet man ihn mit dem Kuchenblech, um ihn auf der anderen Seite ebenso zu backen.

In einigen Rezepten ist statt des Mehls Stärke angegeben; da diese aber mitunter einen säuerlichen Geschmack hat, so tut man wohl, sie vor dem Gebrauch zu versuchen.

2. **Plinsen** (eine Schüssel allein zu geben und eine Beilage zum Spinat). **Nr. 1.** Zutaten: 4 mäßig gehäufte Eßlöffel feines Mehl, oder 100 g an Gewicht, 4 große oder 5 kleinere Eier, 1/4 *l*, zusammengesetzt aus 2 Teilen süßer Sahne oder Milch und 1 Teil warmem Wasser, 70 g gut gewaschene Korinthen, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, abgeriebene Zitronenschale oder Muskatblüte und etwas Salz.

Der Teig wird beim Hinzutun der ganzen Eier nach Nr. 1 gut geschlagen und 4 Plinsen — dünne Kuchen — daraus gebacken. Dann werden diese zweimal geteilt, mit Zucker und Zimt bestreut und aufgerollt.

Die Plinsen werden auch zum Tee und Butterbrot gegeben.

Als Mittel- oder Nachgericht kann man sie mit einer roten oder weißen Weinsauce oder Sauce von Fruchtsaft auftischen.

Dienen sie als Beilage zum Spinat, so läßt man Zucker, Zitronenschale und Korinthen weg und rührt feingeschnittenen Schnittlauch durch den Teig.

3. Plinsen von saurer Sahne (Rahm, Flott). Nr. 2. Zutaten: 70 g beste Stärke, 4 Eier, 1/4 l dicke saure Sahne, Muskatblüte, Zimt und etwas Salz.

Nachdem man die Stärke mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser eingeweicht und zerrührt hat, wird sie mit den Eidottern, Sahne und Gewürz stark geschlagen, dann mischt man den steifen Schaum der Eier durch, bäckt 4 Plinsen, rollt jede auf und gibt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, heiß zur Tafel. Auch sind eingemachte Früchte jeder Art eine angenehme Beilage.

4. Plinsen mit verschiedenartigen Resten gefüllt, z. B. mit gekochtem Obst, Reisbrei oder Kalbsbraten. Nr. 3. Man bäckt die Plinsen nach der ersten Vorschrift, bestreicht sie mit gut gekochtem Apfel-, Kirschen-, Pflaumenmus oder Preißelbeeren, oder auch mit dickgekochtem Reisbrei, welcher mit Zucker, Zimt und Muskatblüte gewürzt ist, rollt die Plinsen auf und bestreut sie mit Zucker. — Mit Kalbsbraten werden sie folgendermaßen gefüllt: Der Braten wird sehr fein gehackt, ein reichliches Stück Butter gelb gemacht, etwas geriebenes Weißbrot und das Fleisch eine gute Weile darin gerührt, saure Sahne oder Bouillon, etwas Wein, Muskatblüte oder -nuß und etwas Salz hinzugefügt und die Masse unter stetem Rühren gut durchgekocht. Mit dieser Farce bestreicht man die Plinsen, welche ohne Korinthen gebacken werden, rollt sie auf und richtet sie auf heißer Schüssel an.

Auch mit Schinkenresten füllt man die Plinsen, welche dann zu Spinat und kohlartigen Gemüsen eine gute Beilage geben. Die Schinkenreste weicht man am besten über Nacht in Milch, hackt sie fein und vermischt sie mit dicker saurer Sahne und einigen Tropfen Maggiwürze. Man streicht die Masse auf fertig gebackene Plinsen und wendet diese, nachdem man sie durchgeschnitten, in Ei und geriebener Semmel, um sie darauf in Fett gelbbraun zu backen.

5. Ohrfeige. Erforderlich sind: 4 frische Eier, 1 Eßlöffel feines Mehl oder Stärke, 1/10 l lauwarme Milch mit etwas Wasser vermischt, eine Messerspitze Muskatblüte oder abgeriebene Zitronenschale und etwas Salz, ferner beliebiges Eingemachtes.

Das Weiße der Eier wird von den Dottern sorgfältig getrennt, und ersteres zu recht festem Schaum geschlagen, der erst in dem Augenblick durch den zuvor stark geschlagenen Teig gemischt wird, wenn man zu backen anfängt. Das Feuer muß gleichmäßig und sehr schwach, die Pfanne glatt sein. In letzterer läßt man wenig Butter zergehen, gibt die Schaummasse hinein, legt einen vorher heiß gemachten blechernen Kuchendeckel darauf und bäckt die Ohrfeige nur auf einer Seite, wobei man die Pfanne dreht, ohne sie zu schütteln, und zwar so lange, etwa 10 Minuten, bis die Ohrfeige oben trocken und unten gelb geworden ist. Danach bestreicht man dieselbe mit beliebigem Eingemachten, Apfelmus, Johannisbeer-Kompott, Marmelade oder Gelee, schlägt sie zusammen, schiebt sie auf eine längliche Schüssel und streut Zucker und Zimt darüber. Auch kann man die Ohrfeige inwendig und oben mit Zucker und Zimt bestreuen und mit einer Wein-, Frucht- oder Rumsauce zur Tafel geben. Sehr angenehm ist statt dessen ein gutes Kompott von frischen Johannisbeeren, welches auch zum Zwischenstreichen angewendet werden kann; die Sauce bleibt dann weg.

Eine große Messerspitze Backpulver, mit dem Eiweißschaum durchgemischt, bewirkt ein noch stärkeres Aufgehen.

Für den einfachen Tisch können zwei Ohrfeigen an Stelle einer Torte treten. Die erste nicht aufgerollte Ohrfeige wird mit Zitronensaft beträufelt, die zweite gleichmäßig darauf gelegt, und die Oberfläche nur mit feinem Zucker bestreut oder auch mit Früchten verschiedenster Art belegt.

6. Omelette (Eierkuchen). Nr. 1. 8 frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Stärke oder feinstes Mehl, 1/4 *l* warme mit etwas Wasser vermischte Milch, etwas Muskatblüte und Salz, werden nach Nr. 1 tüchtig geschlagen, auf schwachem Feuer Butter in der Pfanne zum Stehen gebracht, das Eingerührte hineingegeben und die Flüssigkeit mit dem Löffel untergelassen. Sobald die Omelette oben trocken geworden und sich von der Pfanne gelöst hat — sie muß ganz weich bleiben und wird nicht umgewendet — streut man Zucker und Zimt darüber und schiebt sie zusammengeschlagen auf eine längliche Schüssel.

Besonders angenehm sind eingemachte Preißelbeeren dazu, auch kann man die Omelette mit Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherter Zunge geben, in welchem Falle beim Einrühren feingehackter Schnittlauch durchgemischt werden kann und Zucker und Zimt wegbleiben müssen.

7. Schaum-Omelette. Nr. 2. Zutaten: 6 Eier, 30 g Stärke, 1/4 *l*, bestehend aus 2 Teilen Milch und einem Teil kochendem

Wasser, nach Belieben etwas Muskatblüte und reichlich eine Messerspitze Salz.

Das Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen, das übrige zusammen stark geklopft und nach vorhergehender Angabe auf schwachem Feuer gebacken. Sobald die Omelette anfängt oben trocken zu werden, wird der Schaum darüber gestrichen, mit einem heißgemachten Kuchendeckel so lange zugedeckt, bis er nicht mehr weich ist, worauf der Eierkuchen mit Zucker und Zimt bestreut und nach Gefallen offen oder zusammengeschlagen angerichtet wird.

8. Omelette mit verschiedenartigen Fleischresten. Nr. 3. Reste von Round of Beef, Rauchfleisch, Pökelfleisch, gekochtem Schinken, Braten oder auch Suppenfleisch werden fein gehackt. Dann rührt man eine Omelette oder einen guten Pfannkuchenteig und mischt das Fleisch mit etwas Muskatnuß oder feingehacktem Schnittlauch durch. Es können hierzu die ganzen Eier mit dem eingerührten Teig stark geklopft, oder das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt durchgemischt werden. Man kann die Masse auch löffelweise in die Pfanne bringen und zu kleinen Kuchen backen.

9. Kraft-Omelette. Man rührt aus 8 Eiern, 3 Löffel Mehl, 9 Löffel guter Bouillon mit gewiegter Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer einen Teig, aus dem man nach Nr. 8 Omeletten bäckt, worauf man diese mit Kapern bestreut und zusammenschlägt. Inzwischen bereitet man aus einem braunen Buttermehl, Bouillon und einem Glas Madeira eine dicke kräftige Sauce, mit der man die Omeletten überzieht, die man dann sofort zur Tafel reicht.

10. Omelette von Weißbrotschnitten. Man rührt einen Omelettenteig an, läßt Weißbrotschnitten in kalter Milch weich werden, wendet sie in der Eierkuchenmasse, macht sie in einer Pfanne mit gutem Backfett an beiden Seiten gelb, legt Stückchen Butter dazwischen und gibt die Omelette darüber hin. Durch Hineinstechen mit einem Messer läßt man das Flüssige hineinziehen, bäckt sie auf beiden Seiten gelb, schiebt die Omelette, sobald sie sich von der Pfanne löst, auf eine Schüssel und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Eingemachte Preißelbeeren sind hierzu sehr passend.

11. Speck und Eier. Man nimmt zu jedem Ei einen großen Eßlöffel Milch und einige Körnchen Salz und zerklopft sie gehörig. Dann schneidet man guten mageren Speck zu Scheiben von der Größe eines halben Kartenblattes, läßt sie in der Kuchenpfanne an beiden Seiten etwas gelb werden und gießt die Eiermilch darüber hin. Nachdem die

Flüssigkeit unter Hineinstechen mit einem Messer gar geworden ist, schiebt man den Kuchen möglichst schnell auf eine bereitstehende Schüssel, damit die Eier recht weich bleiben.

Nach Gefallen kann auch feingehackter Schnittlauch mit den Eiern vermischt werden.

12. Eierpfannkuchen. Zu 3 Kuchen: 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel Mehl, $^3/_{10}$ *l* Milch, $^1/_2$ *l* saure Sahne, etwas Salz.

Mehl, Sahne, Eidotter und Salz werden gut verrührt, dann wird die Milch hineingegeben und kurz vor dem Backen das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Werden die Kuchen mit Butter gebacken, was bei den Eierkuchen mit Sahne zu empfehlen ist, so nimmt man weniger Salz und richtet sich im übrigen nach Nr. 1.

Für unerwartet eintreffende Gäste läßt sich dieser Eierkuchen nach wendischer Art als Eingangsgericht herrichten, wenn man eine Büchse eingemachten Hummer zur Hand hat. Man zerpflückt das Hummerfleisch in Stückchen und erhitzt es mit einem Stück Butter, dem Saft einer halben Zitrone, einer halben geriebenen Zwiebel und mehreren Löffeln gewiegter Petersilie durch und durch, ohne es kochen zu lassen. Dann bäckt man zwei Eierkuchen (man nimmt also entsprechend weniger Zutaten wie oben), streicht die Hummerfarce dazwischen, schneidet den Eierkuchen in schräge Streifen und reicht ihn mit grünem Salat.

13. Gewöhnlicher Schaumpfannkuchen. Man nimmt von 5 Eiern das Gelbe, 1 gehäuften Eßlöffel voll Mehl, 1 Obertasse gute frische Milch, Salz und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier und verfährt im übrigen wie beim vorhergehenden Rezept.

14. Eierkuchenteigkörbchen. Ein nach Nr. 12 bereiteter Teig wird durch Zusatz von etwas mehr Mehl dicker gehalten und mit einem Löffel Rum kräftiger gemacht, nach Belieben auch etwas gesüßt. Man bäckt dann von dem Teig ganz nach Vorschrift 50 in Abschnitt E. kleine Körbchen oder Becher, entfettet die Förmchen und bepudert sie mit Vanillezucker. Nach Abschnitt N. Nr. 40 wird eine Weincreme bereitet, die man nach dem Abkühlen beim Anrichten in die Becher füllt. Die Oberfläche belegt man mit frischen eingezuckerten Erdbeeren oder mit beliebigem Fruchtgelee.

15. Vierfarbiger Eierkuchen, statt eines Auflaufes zu geben. Den um ein Drittel vermehrten Eierkuchenteig Nr. 12 teilt man in vier Teile. Einen färbt man mit Cochenille rot, den zweiten mit

Spinatsaft grün, den dritten mit geriebener Schokolade braun, und den vierten Teil läßt man ungefärbt. Bevor man aus dieser Masse nun vier Eierkuchen bäckt, bereitet man die Füllungen vor, welche für den roten Eierkuchen aus einer dicken Vanillecreme (2 Eidotter, 1 Tasse Milch, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Stärke, Vanille, Salz), für den grünen Eierkuchen aus Schokoladecreme (50 g Schokolade, 1 Tasse Milch, 1/2 Löffel Stärke, etwas Zucker, Salz und Eiweiß der zwei Eidotter der Vanillecreme) bestehen. Den braunen Eierkuchen belegt man mit hellfarbigem Apfelgelee, den gelben mit roten eingemachten Johannisbeeren. Man rollt die bestrichenen Eierkuchen nach dem Backen sofort auf, schneidet sie in der Mitte durch, bestreut sie mit Zucker, glasiert sie mit glühender Schaufel und umkränzt sie mit abgetropften eingemachten Kirschen, bevor man sie zu Tisch gibt.

16. **Harzer Eierkuchenspeise** (Rezept aus Harzburg). Ganz dünne feine Eierkuchen nach Nr. 12 werden gebacken. Jeder Eierkuchen wird mit entkernten, vorher weichgekochten, gut abgetropften Kirschen belegt, aufgerollt und alle Kuchen in eine tiefe Schüssel von feuerfestem Porzellan nebeneinander gelegt. Man stößt 150 g Makronen und rührt davon mit 100 g Vanillezucker, etwas süßer Sahne und dem Saft der Kirschen eine cremeartige Masse. Sie wird über die Eierkuchen gefüllt und diese im Ofen 20 Minuten gebacken und dann sofort angerichtet.

17. **Pfannkuchen von Stärke.** Zu einem Kuchen: 4 frische Eier, 70 g Stärke, 1/4 *l* warm gemachte Milch, dazu 1/3 Wasser und etwas Salz.

Eidotter, Stärke, welche in der Milch gut aufgelöst sein muß, und Salz werden tüchtig geschlagen, mit dem steifen Schaum der Eier vermischt und nach Nr. 1 in abgeklärter Butter gebacken.

Anmerkung. Bestreut man die feineren Pfannkuchen in dem Augenblick, wo man sie umwenden will, mit gestoßenem Zwieback, so gewinnen sie an Ansehen und Geschmack.

18. **Pfannkuchen von feinem Mehl, auch zu gutem Obstpfannkuchen passend.** Man nimmt 4 Eier, 3 Eßlöffel feines Mehl, 1/4 *l* Milch mit etwas Wasser vermischt und etwas Salz und verfährt nach Nr. 1.

Zu Obstpfannkuchen mischt man etwas Kardamom oder Muskatblüte durch den Teig und nimmt einen Eßlöffel voll Mehl mehr.

19. **Derselbe auf andere Art.** Zutaten: 4 Eier, 1 Eßlöffel dicke Sahne, in Ermangelung derselben etwas geschmolzene Butter,

4 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, an Gewicht 100 g, $^1/_4$ l Milch und etwas Salz.

Eier, Sahne und 1 Eßlöffel Wasser werden stark geschlagen, Milch und Mehl hinzugerührt und die Masse mit halb Speck und halb Butter nach Nr. 1 gebacken.

20. Gewöhnlicher Pfannkuchen. Zu einer mittelmäßig großen Pfanne: 100 g Mehl, 3 Eier, $^1/_4$ l Milch und etwas Salz. Wünscht man jedoch nur 2 Eier anzuwenden, so muß etwas weniger Milch genommen werden.

21. Johannisbeerkuchen. Hierzu ein guter Pfannkuchenteig nach Nr. 17 oder 18 mit etwas Zucker und Gewürz, ein kleiner Suppenteller recht reife Johannisbeeren, 125 g geriebener Zucker, 125 g gestoßener Zwieback.

Man läßt die Butter in der Pfanne recht heiß werden, gibt den Teig hinein, legt die Johannisbeeren darauf und bestreut sie vor dem Umwenden mit dem Zwieback. Der Kuchen wird, nachdem er auf beiden Seiten gehörig gebacken, auf der Schüssel mit dem bemerkten Zucker bestreut.

22. Äpfelpfannkuchen. Nr. 1. Zwei Suppenteller voll kleingeschnittene Äpfel werden mit Zucker, Zitronenschale und so viel Wein langsam weich gekocht, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt.

Dann schlägt man 6 Eidotter mit $^4/_{10}$ l dicker saurer Sahne, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Salz und Zimt, mischt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und bäckt hiervon zwei Kuchen zugedeckt auf einer Seite blaßgelb. Nachdem der zweite fertig ist, streicht man die Äpfel gleichmäßig darauf, bedeckt sie mit der ungebackenen Seite des ersten Kuchens, läßt beide Seiten noch etwas nachbacken und gibt den Kuchen mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

23. Äpfelpfannkuchen. Nr. 2. Zutaten: 12 Stück große säuerliche Äpfel, 125 g Butter, 12 kleine Zwiebäcke, Milch zum Einweichen derselben, 6 Eier, 125 g Korinthen, 2 Eßlöffel Zucker und Zitronenschale oder Zimt.

Die Äpfel werden geschält, in je 8 Teile geschnitten und auf gelindem Feuer in der Butter weich geschmort. Dann gießt man zu den gestoßenen Zwiebäcken so viel gute Milch, daß sie darin weichen können, schlägt 4 Eiweiß zu Schaum, rührt das Bemerkte zur Zwiebackmasse, fügt zuletzt die Äpfel und danach den Schaum hinzu. Auch kann man mit den Äpfeln 2 Eßlöffel Rum durchrühren. Der Kuchen wird auf langsamem Feuer gebacken.

24. Apfelpfannkuchen. Nr. 3. Man verwendet einen Teig wie zu Johannisbeerkuchen, nimmt 1 Suppenteller geschälte, in feine Scheiben geschnittene Äpfel, Zucker und Zimt, dämpft die Äpfel bei mäßigem Feuer in einer Kuchenpfanne mit etwas Butter weich, verteilt sie gleichmäßig und gießt den Teig darüber. Ohne den Kuchen mit Zwieback zu bestreuen, bäckt man ihn auf beiden Seiten schön gelb und bestreut ihn gut mit Zucker. Leicht mürbe kochende Äpfel können übrigens ohne vorheriges Schmoren sogleich roh über den Eierkuchen verteilt werden. Man muß sie dann $^1/_2$ Stunde vorher einzuckern.

25. Kleine Apfelkuchen. Man schält große gute Äpfel, schneidet sie in fingerdicke Scheiben und das Kerngehäuse heraus. Dann läßt man sie mit etwas Arrak und Zucker durchziehen, oder man gibt dem von $^1/_{10}$ *l* guter Milch, 100 g feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz gerührtem Teig eine Beimischung von etwas Muskatblüte oder Zimt. Dies wird tüchtig geschlagen und erst, wenn man zu backen anfängt, mit dem steifen Eiweißschaum vermischt.

Die Apfelscheiben werden in dem dicken schaumigen Teig umgedreht und in offener Kuchenpfanne, worin Butter recht heiß gemacht, auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Auch können die gedämpften Apfelscheiben in eine Hefen-Klare (siehe Abschnitt A. Nr. 28) getunkt und in Backfett schwimmend gebacken werden.

26. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. Es gehören dazu zwei Suppenteller mit Zucker, Zitronenschale und Korinthen steif gekochtes Apfelmus, welches man, wenn es aus Versehen nicht steif genug gekocht wäre, mit einigen geschlagenen Eiern und gestoßenem Zwieback verdicken kann, ferner ein stark gehäufter Suppenteller geriebenes Schwarz- und Weißbrot mit Zucker, Zimt und etwas feingestoßenen Nelken vermischt.

Es wird Butter in der Pfanne recht heiß gemacht, die Hälfte des Brotes hineingestreut, das Apfelmus darüber gestrichen und mit dem übrigen Brot bedeckt. Der Kuchen wird mit reichlich Butter auf beiden Seiten recht kroß gebacken, mit Zucker bestreut und warm oder kalt zur Tafel gegeben.

27. Kuchen von Weißbrot und Äpfeln. Es werden frische Weißbrotschnitten in kalter Milch, womöglich mit 1—2 Eiern eingeweicht, in Butter auf beiden Seiten blaßgelb gemacht, so daß sie inwendig weich bleiben. Dann werden sie in der Pfanne, indem diese vom Feuer genommen wird, mit dickem Apfelmus, welches mit

Korinthen gut gekocht ist, dick bestrichen und mit dem Teig, welcher zu Apfelpfannkuchen Nr. 1 bemerkt worden, bedeckt. Vor dem Umwenden wird der Kuchen mit gestoßenem Zwieback bestreut und auf beiden Seiten recht kroß und gelbbraun gebacken.

Man kann auch statt des angegebenen Teiges 4 zerschlagene Eier und $^1/_4$ l Milch gleichmäßig darüber gießen. Sobald keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist — die Eier müssen recht weich bleiben — schiebt man den Kuchen, ohne ihn zu wenden, auf eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker.

28. **Zwetschenpfannkuchen.** Man nimmt den Teig Nr. 18. Davon gibt man etwa $^1/_3$ in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne, legt die abgeriebenen und entsteinten Zwetschen, nachdem der Teig ziemlich gebunden ist, eine neben die andere, die offene Seite nach unten, hinein, verteilt den übrigen Teig darüber und bäckt den Kuchen, nachdem die Flüssigkeit eingezogen, bis zum Umwenden zugedeckt auf mäßigem Feuer so lange, bis die Zwetschen weich geworden sind und der Kuchen eine gelbbraune Farbe erhalten hat.

Man bestreut ihn mit Zucker und Zimt und gibt ihn warm zur Tafel.

29. **Pfannkuchen von Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren).** Derselbe wird wie Zwetschenpfannkuchen gebacken, oder es wird nach dem Umwenden des Kuchens die gebackene Seite dick mit Heidelbeeren, die mit geriebenem Zwieback bestreut sind, belegt, zugedeckt, bis die untere Seite gebacken ist; die Beeren werden dann auch weich sein. Der Kuchen wird auf der Schüssel mit Zucker bestreut.

30. **Kirschenpfannkuchen.** Man bäckt ihn wie Zwetschenpfannkuchen und nimmt die Kirschen, wenn man irgend Zeit hat, ohne Steine.

31. **Pfannkuchen von Makronen.** Zutaten: 125 g Makronen, worunter mehrere bittere sind, 2 Eßlöffel feinstes Mehl, $^1/_2$ l mit etwas Wasser vermischte Milch, 4 Eier, Zitronenschale und eine Kleinigkeit Salz.

Das Mehl wird mit Milch gerührt, mit Eidotter und Zitronenschale gut geschlagen, danach die gestoßenen Makronen mit dem festen Eiweißschaum durchgerührt. Ist dies geschehen, so wird der Teig sofort in einer mit Butter heißgemachten Pfanne auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut, oder nur auf einer Seite wie Ohrfeige langsam gebacken, stellenweise mit Gelee oder Eingemachtem belegt, zusammengeschlagen und gut mit Zucker bestreut.

32. Semmel oder Weißbrotkuchen. Dazu gehören: 875 g feines zwei Tage altes Weißbrot, etwa $^{3}/_{10}$ l Milch zum Einweichen, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Korinthen, 125 g gestoßene Mandeln, 6 Eier, 1 Teelöffel Zimt oder etwas Zitronenschale.

Die Rinde wird vom Weißbrot abgeschnitten, geröstet und fein gestoßen, das Brot in Stücke gebrochen und in kalter Milch eingeweicht. Dann reibt man die Butter zu Sahne, rührt ein Eidotter nach dem anderen und den Zucker hinzu, sowie auch das eingeweichte Brot, die vorher gewaschenen Korinthen, die Mandeln und das Gewürz, und mischt, wenn der Teig stark gerührt worden ist, kurz vor dem Backen den Eiweißschaum durch. Unterdes wird eine gewöhnliche recht saubere Kuchenpfanne mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der feingestoßenen Rinde bestreut, das Eingerührte hineingegeben, glatt gestrichen und ganz langsam, bis zum Umwenden zugedeckt, gelb gebacken, wobei nicht geschüttelt werden darf. Dann wird die übrige gestoßene Rinde über den Kuchen gestreut und solcher bei einmaligem Umwenden auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

33. Asch, süddeutsche Pfannkuchenschüssel. Man streicht eine große irdene Bratpfanne dick mit Butter aus, bestreicht dünne Semmelscheiben mit Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimt und legt sie in die Pfanne. Aus $^{1}/_{4}$ l Milch, 3 Eiern, dem nötigen Mehl, Salz und Zucker rührt man einen Eierkuchenteig, mit dem man die Semmelschnitten begießt, belegt sie alsdann mit Kirsch- oder Pflaumenkompott ohne Sauce oder auch mit gedünsteten Apfelschnitten und legt eine zweite Semmelschicht darüber, die man wie die erste bestreicht, bestreut und nochmals mit demselben Eierkuchenteig begießt. Man bäckt den Asch im Ofen langsam 1—2 Stunden und gibt ihn mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch.

34. Anis- und Kümmel-Kuchen. Zutaten: 70 g geriebenes Weißbrot, 70 g gestoßener Zwieback, 1 gehäufter Eßlöffel feines Mehl, 3 Eier, $^{1}/_{2}$ l Milch, 1 Eßlöffel Anissamen und etwas Salz.

Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen, der Teig möglichst schnell gerührt, mit dem Schaum vermischt, mit reichlich recht heiß gemachter Butter, der ein Zusatz von Schmalz gegeben werden kann, bei einmaligem Umwenden dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

Statt Anis nimmt man oft Kümmel und bäckt den Kuchen mit Speck.

35. Pfannkuchen von dickgekochtem Reis. Erforderlich: 250 g abgebrühter, in Milch mit einem Stückchen Butter, einigen Stücken Zimt oder Zitronenschale, 125 g Rosinen (welche etwas später dazu

kommen) und etwas Salz weich und dick gekochter Reis, 4 Eier, 2 bis 3 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot.

Der etwas abgekühlte Reis wird mit den Eidottern, dem Zucker und Zwieback durchgerührt, mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt, in einer Kuchenpfanne mit Butter auf nicht starkem Feuer zu einem großen, oder löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken. Etwas geröstete und feingestoßene in die Pfanne und beim Umwenden auf den Kuchen gestreute Weißbrotrinde oder Zwieback macht ihn ansehnlicher und schmackhafter. Der Kuchen wird mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Anmerkung. Bei einem Überrest von Reisbrei wird man nach vorstehender Vorschrift leicht das richtige Verhältnis treffen können; hierbei aber ist es besser, Korinthen zu nehmen, da Rosinen, falls man sie nicht vorher aufquellte, im Kuchen nicht weich werden.

36. Pfannkuchen von übriggebliebenen gekochten Nudeln. Zu 2 Pfannkuchen wird ein Suppenteller voll Nudeln, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter, 1 Obertasse Milch, etwas Muskatblüte oder -nuß und ein wenig Salz untereinander gemischt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt. Dann bäckt man 2 Pfannkuchen davon.

37. Überraschungs-Pfannkuchen. Man bäckt vier Eierkuchen nach Nr. 12, nachdem man zuvor folgende Sachen bereitet und warm gestellt hat, mit denen man die Eierkuchen bestreicht und belegt. Von den Resten eines Kalbsnierenbratens macht man eine Farce, wie man sie bei den kleinen Nierenschnittchen D. Nr. 127 beschrieben findet; dünstet kleine gröblich gewiegte Champignons in Butter und wenig Zitronensaft weich; ferner schneidet man geräucherten Lachs — einfacher gekochten Schinken — in kleine Würfel und rührt endlich aus mehreren durchgeriebenen harten Eidottern, Salz, Pfeffer, saurer Sahne und geriebenem Käse einen dicken Brei. Die fertigen Eierkuchen bestreicht man mit diesen Sachen, jeden mit einer Sorte, rollt sie dann zusammen, schneidet sie in Streifen und reicht sie mit derselben braunen Sauce, mit der man die Kraft-Omelette Nr. 9 überzog.

38. Übriggebliebene Nudeln zu backen. Man macht in einer Pfanne etwas Butter heiß, breitet die Nudeln darin aus und bäckt sie an beiden Seiten gelb.

Sie geben eine angenehme Beilage zu Spinat und anderen grünen Blättergemüsen, sind auch passend zu gekochtem Obst.

39. Kuchen von Mehl und übriggebliebenen Kartoffeln. Man macht Butter, oder Schmalz und Butter, in einer Pfanne recht

heiß, reibt so viele kalte gekochte Kartoffeln auf einer Reibe gleichmäßig hinein, als nötig ist, den Boden der Pfanne zu bedecken, und streut etwas feingemachtes Salz darüber. Nach etwa 10 Minuten wird ein Pfannkuchenteig Nr. 18, bei dem das Weiße der Eier zu Schaum geschlagen wird, darüber gefüllt, der Kuchen bis zum Umwenden zugedeckt, auf beiden Seiten kroß und dunkelgelb gebacken und sogleich zu Tisch gegeben.

Es paßt ein solcher Kuchen bei einem täglichen Tisch zu Salat, sowie auch zu einfachem Kompott.

40. Kleine Pufferkuchen von Weizenmehl. Zutaten: 1 *l* warme Milch, 70 g geschmolzene und abgeklärte Butter, 3—4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, stark 30 g Hefe, 1/2 kg erwärmtes feines Mehl, 130—200 g Korinthen, Zimt oder Muskatblüte und etwas Salz.

Das Mehl wird mit der Milch fein gerührt, mit dem übrigen Zutaten vermischt, der Teig tüchtig geschlagen, mit den erwärmten Korinthen vermengt und zum langsamen Aufgehen zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt. Wenn nach Verlauf von 1 1/2—2 Stunden der Teig gut aufgegangen ist, bäckt man ihn in einer offenen Kuchenpfanne in Butter, oder in Butter und Schmalz zusammen, zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse, welche nur einmal umgelegt werden, und zwar dann erst, wenn sie oben ganz trocken geworden sind.

41. Gewöhnlicher Puffer. Nr. 1. Aus 700 g Mehl, 1 *l* lauwarmer Milch, 1/4 Tasse geschmolzener Butter oder Schmalz, 3 Eiern, 50 g Hefe und etwas Salz wird ein Teig wie zu kleinen Pufferkuchen gemacht und mit Butter zu zwei großen Kuchen gebacken.

42. Gewöhnlicher Puffer. Nr. 2. (Pufferus domesticus communis.) Man nimmt 1 kg Mehl, 50 g Hefe, 1 Obertasse voll gestoßenen Zucker, 1/2—1 Obertasse voll geschmolzene Butter, 125 g Korinthen, 3—5 Eier, nach Belieben etwas Zitronenschale, ungefähr 1/2 *l* Milch, wobei es auf etwas mehr oder weniger nicht ankommt und bäckt in einer länglich viereckigen Form, in Ermangelung derselben in einer Schneckenkuchenform davon den Puffer. Er wird warm, aber auch kalt mit Butter gegessen.

43. Pufferkuchen von fein ausgesiebtem Buchweizenmehl. Man nimmt zu jeder gestrichenen großen Obertasse Mehl eine gleiche Tasse heißes Wasser, einen reichlichen Eßlöffel dicke saure Sahne, in Ermangelung derselben ebensoviel geschmolzene Butter oder Schmalz, 8 g Hefe und etwas Salz. Auch kann man Korinthen hinzufügen.

Nachdem der Teig angerührt, wird er mit einem Löffel stark geschlagen, zum Aufgehen hingestellt und wie der vorstehende Pufferkuchen zu großen oder kleinen Kuchen gebacken.

44. Pfannkuchen von Buchweizenmehl. 2 gestrichene große Obertassen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicke saure Sahne und Salz werden gut gerührt, und sogleich in recht heiß gewordener Butter, oder halb Butter, halb Schmalz gelbbraun gebacken.

Auch kann man die saure Sahne in einfachem Haushalt fehlen lassen und eine Tasse geriebene kalte Kartoffeln der Masse zufügen, vielfach rührt man Buchweizen-Pfannkuchen statt mit Wasser mit guter Buttermilch an.

45. Westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen) mit Hefe. Nr. 1. Man nimmt hierzu, sowie auch bei den nachstehenden Vorschriften, recht gute mehlige, wohlschmeckende dicke Kartoffeln, wäscht sie vor und nach dem Schälen recht sauber und reibt sie roh auf einem Reibeisen. Man bedarf 10—12 große Kartoffeln, etwa ¼ *l* Milch, 125 g Weißbrot und 3 kleine Zwiebäcke, 4 Eier, stark 30 g Hefe, 2 Eßlöffel voll dicke saure Sahne und etwas Salz.

Der Teig darf nicht dünn sein, damit sich nicht die wässerigen Teile scheiden. Die geriebenen Kartoffeln werden eine Stunde mit kaltem Wasser bedeckt und mit einem Tuche ausgepreßt. Das Kartoffelwasser gießt man nicht weg, sondern läßt die Stärke, welche darin enthalten ist, sich zu Boden setzen, gießt das Wasser davon und benutzt sie zu der Kuchenmasse, sonst hat man nur die wertlose Pflanzenfaser. Dann werden Milch, Weißbrot und Zwieback heiß gemacht, zerrührt, Kartoffeln, Eier, Hefe, Sahne und Salz tüchtig durchgerührt und der Teig an einem warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Er muß so lange aufgehen, bis er den doppelten Umfang erreicht hat; dann wird mit dem Backen angefangen. Das Feuer darf hierbei weder zu stark noch zu schwach sein, weil im ersteren Falle die Kuchen nicht gar werden, im letzteren austrocknen würden. Es gehört zu Reibekuchen überhaupt reichlich Fett; halb abgeklärte Butter, halb Schmalz eignet sich vorzüglich dazu. Es wird dieses in einer Kuchenpfanne recht heiß gemacht und der Teig zu kleinen Kuchen gebacken, welche bis zum Umwenden zugedeckt und gelbbraun gebacken werden.

46. Westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen, in einigen Gegenden auch Puffer genannt) ohne Hefe. Nr. 2. ½ *l* geriebene rohe Kartoffeln nach vorhergehender Angabe, doch nicht

ausgepreßt, 6 Eier, 3 Eßlöffel dicke saure Sahne, 2 Zwiebäcke und etwas Salz.

Das Geriebene wird zum Abtropfen 5 Minuten auf einen Durchschlag gelegt, dann mit Eidottern, Sahne, Mehl und Salz vermischt und der Eierschaum durchgemengt. Zum Backen kann nach Belieben geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, Schweineschmalz, langsam ausgebratener Speck, auch gut ausgeglühtes Rüböl genommen werden; indes ist eine Mischung von Butter und Schmalz besonders zu empfehlen. Jedenfalls muß das Fett bereit stehen, wenn die Kuchen eingerührt sind, damit man nicht genötigt ist, den Teig hinzustellen, wodurch die Kuchen an Schmackhaftigkeit verlieren würden. Die Masse wird löffelweise in die mit reichlich heißem Fett versehene Pfanne gegeben und offen während weniger Minuten dunkelgelb gebacken, wobei die Kuchen mit dem Messer einmal umgewendet, und nachdem die ersten herausgenommen, unter Hinzutun von Fett andere hineingelegt werden.

47. Wohlfeile westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen). Nr. 3. Man nimmt einen etwas gehäuften Suppenteller nach Nr. 45 geriebene rohe Kartoffeln, gibt dazu eine etwas gehäufte Untertasse ganz kalt geriebene gekochte Kartoffeln, ein Ei und Salz, rührt alles gut untereinander und bäckt in reinschmeckendem, heiß gemachten Rüböl oder nach Belieben in Rüböl und Schmalz rasch kleine Kuchen davon in offener Pfanne nach Nr. 45. Es werden von bemerkter Masse 7 Stück. Man kann sie zum Tee oder zu Apfelmus geben.

48. Zwiebäcke mit Sauce. Zu 1/2 *l* Milch nimmt man, wenn die Schüssel besonders gut sein soll, 4, sonst 2 Eier und 1—2 Eßlöffel Zucker, würzt es mit Zitronenschale und gießt dies zum Einweichen über die Zwiebäcke. Ist die Eiermilch eingezogen, wobei die Zwiebäcke nicht im geringsten zerbröckeln dürfen, so drückt man beide Seiten in feingestoßene Weißbrotrinden und bäckt die Zwiebäcke in einer Pfanne mit heißgemachter Butter auf mäßigem Feuer hellbraun.

Man kann eine rote oder weiße Weinsauce (siehe Abschnitt R.) darüber anrichten oder dazu reichen, ebenso auch jeden fertig gebackenen Zwieback mit Fruchtgelee bestreichen.

49. Preißelbeerschnitte. Man schneidet Weißbrot, das einen oder zwei Tage alt ist, in fingerdicke Scheiben, legt sie in eine Schale, übergießt sie mit warmer Milch, nimmt sie, wenn sie durchgeweicht sind, heraus und legt sie auf eine Schüssel, um wieder neue Scheiben in die

Milch legen zu können. Nun zerrührt man 2—3 Eier, gibt die Milch, die von den Scheiben übrig geblieben, und auch die, welche abgeflossen ist, hinein, und wenn dies zusammen gut gerührt ist, legt man jedesmal so viel Weißbrotscheiben in diese Eiermilch, als in einer Pfanne Platz haben; man wendet sie darin um, dreht sie in gestoßenem Zwieback noch einmal tüchtig herum und bäckt sie nun in reichlich Butter auf beiden Seiten kroß und bräunlich und bestreicht sie mit dick eingekochten Preißelbeeren oder mit Preißelbeergelee und bestreut sie mit Zucker.

50. Mandelschnitten. Aus altbackenem Weißbrot, dessen Rinde abgerieben wurde, schneidet man Scheiben und sticht diese herzförmig oder oval aus. Man weicht diese Schnittchen eine kurze Weile in Sahne, läßt sie darauf abtropfen und legt sie nebeneinander auf eine feuerfeste, mit Butter bestrichene Schüssel. Auf diese Schnittchen gibt man einen dicken Brei, den man aus 150 g feingewiegten Mandeln, 50 g zerrührtem Rindermark, 100 g feinem Zucker und 2 Eigelb nebst etwas dicker süßer Sahne und einer Prise Salz hergestellt hat. Die Schüssel wird so lange bei mäßiger Hitze gebacken, bis der Brei zu einer goldbraunen Kruste geworden ist.

51. Arme Ritter schnell und gut zu backen. Es eignen sich hierzu am besten große doppelte Zwiebäcke, welche nur einmal im Ofen gewesen sind, oder auch Semmel. Von ersteren nimmt man zu 6 Stück, an Gewicht etwa 580 g, knapp 1 *l* Milch und 4 bis 6 Eier. Die Zwiebäcke werden gespalten, die Milch wird mit etwas Zitronenschale oder Zimt und ein wenig Salz gewürzt (kochende Milch würde die Zwiebäcke ganz auflösen) und mit einem Löffel darüber verteilt, wobei man bald nachher die untersten weichen Schnitten auf eine flache Schüssel legt. Unterdes schlägt man die Eier, legt die Schnitten mit beiden Seiten hinein, daß die Eier gut einziehen, und bäckt sie in heißgemachter Butter mit Schmalz vermischt dunkelgelb.

Man bestreut sie stark mit Zucker und gibt sie womöglich mit frischem Kompott recht heiß zur Tafel.

Noch wohlschmeckender werden die Armen Ritter, wenn man sie in eine Klare (siehe A. Nr. 28 oder 29) taucht und dann in Schmelzbutter bäckt.

In der feinen Küche bestreicht man die eingeweichten Armen Ritter vor dem Backen mit einer Mandelmasse aus geriebenen Mandeln, Eiern, saurer Sahne und Zucker, oder streicht eine gute Marmelade auf die eine Seite der eingeweichten Armen Ritter, worauf man immer zwei aufeinander legt, sie nun einweicht, darauf in Ei und Semmel dreht und in Schmalz ausbäckt.

52. **Spanischer Brotberg.** Man schneidet 6 altbackene Semmeln, nachdem man die Rinde abgerieben, in Scheiben, legt sie in eine tiefe Schüssel und übergießt sie mit einem dicken heißen Weinschaum aus $^1/_2$ *l* Rotwein, 125 g Zucker, 6 Eidottern, Salz, Zitronenschale und 30 g Reisstärke, läßt sie eine Viertelstunde darin ziehen, kehrt sie in der abgeriebenen Rinde um und bäckt sie wie in voriger Nummer. Dann läßt man die Schnitten abkühlen, bestreicht sie mit einem guten Apfelmus oder einer Obstmarmelade, schichtet die Scheiben bergartig auf und überzieht sie mit dem steifen, mit Zucker gesüßten Schnee der 6 Eiweiße. Man bäckt den Brotberg mit gelinder Wärme im Ofen dunkelgelb und reicht ihn statt eines Auflaufes zum Nachtisch.

53. **Meraner Krusten** (Restverwendung trockener Sandtorte und Biskuits). Die trockenen Reste werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten mit feinem Vanillestaubzucker bestreut und auf einer Blechplatte so lange in den warmen Ofen gestellt, bis die Scheiben lichtgelb sind. Währenddessen rührt man 150 g Apfelgelee mit einem Glas Madeira heiß, tut 350 g abgetropfte eingemachte Kirschen und ebensoviel entkernte, vorher in etwas Wasser aufgequollene Traubenrosinen hinein und dünstet die Früchte in dem Gelee etwa fünf Minuten. Man nimmt die Früchte aus dem Saft, schichtet sie in die Mitte einer Schüssel, richtet die Krusten kranzförmig herum an, und füllt den Geleesaft über die Krusten.

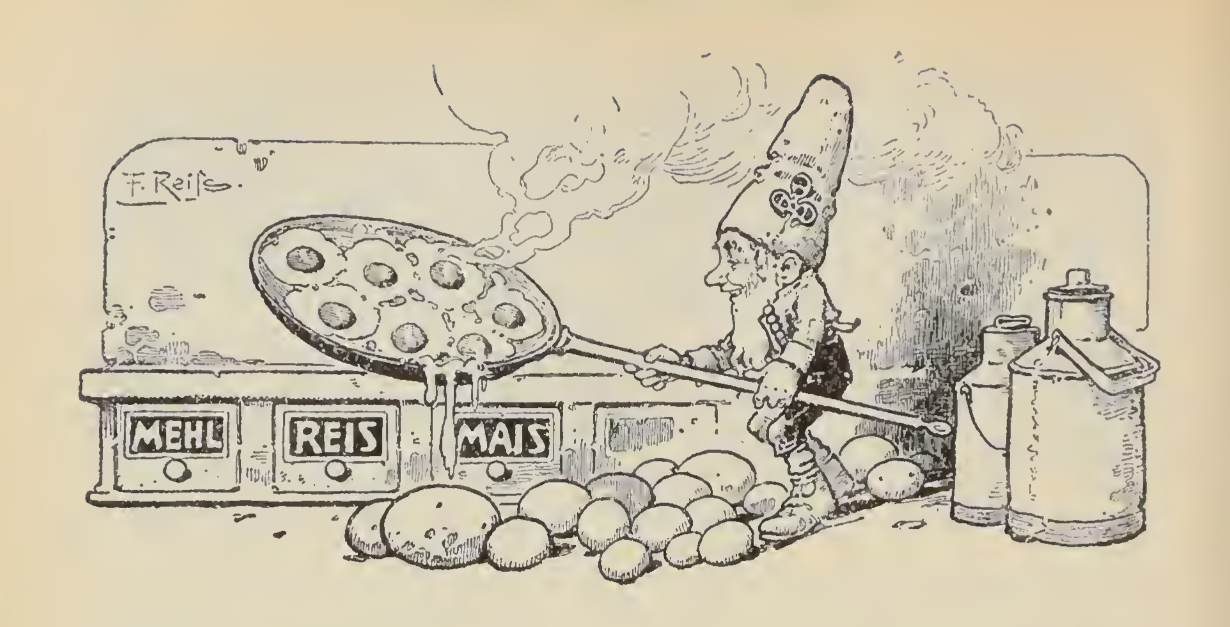
54. **Kirschbrötchen.** Sechs einen Tag alte Milchbrötchen reibt man ab, schneidet sie durch, sticht jede Hälfte rund aus und tränkt sie mit Milch, welche mit Vanillezucker gesüßt wurde. Die Brötchen läßt man abtropfen, wendet sie in zerquirltem Eiweiß (Reste gut zu verwenden) und geriebener Semmel, bäckt sie in Schmalz goldbraun, bestreut sie mit Vanillezucker und schüttet ein Kompott aus ausgesteinten Kirschen (Abschnitt O. Nr. 7) über die Brötchen.

55. **Karthäuserklöße.** Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und halb durchgeschnitten. Zu 3 Brötchen nimmt man 3 Obertassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Zitronenschale, Muskatblüte oder Zimt, klopft es untereinander, gießt es über die Brötchen und läßt sie 2 bis 3 Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch weich geworden, bestreut man sie mit der abgeriebenen Rinde und bäckt sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Man richtet die Klöße zum Kompott jeder Art an, oder gibt eine beliebige Wein- oder Fruchtsauce dazu.

56. Reisbirnen (ostfriesisch). Man kocht 250 g Reis, nachdem derselbe gut abgebrüht, mit Milch weich und recht steif, gibt dann ein Ei dick Butter, Zucker und abgeriebene Zitronenschale nach Geschmack hinzu. Nach dem Erkalten der Masse formt man längliche Klöße daraus, die man in Ei und Zwieback umwendet und in Butter hellbraun bäckt.

Man gibt eine Vanille-, Wein- oder Fruchtsauce dazu.

Krankenspeisen. Alle Eierkuchengerichte sind für Kranke ungeeignet, weil sie durch ihr Backen in Fett zu schwer verdaulich werden, erlaubt ist allenfalls Nr. **6, 7** und **9.**



L. Eier=, Milch=, Mehl=, Reis= und Maisspeisen.

---

1. Eier zu kochen. Um die Eier genau nach Wunsch zu kochen, darf man sie nicht eher ins Wasser legen, als bis es stark kocht. Weiche Eier erfordern zum Kochen 3 Minuten, wenn die Dotter etwas dicklicher sein sollen, 4 Minuten; Eier zum Butterbrot oder zum Verzieren der Gemüse, wozu man das Weiße fest, das Gelbe noch etwas weich nimmt, 5 Minuten; doch ist dabei starkes Feuer vorausgesetzt, auf welchem das Wasser nach dem Hineintun der Eier alsbald wieder ins Kochen kommt. Auf Petroleum=Kochern braucht man etwa eine Minute mehr.

Neuerdings gibt es sehr praktische Eieruhren, die den früher gebräuchlichen Sanduhren weit vorzuziehen sind; aber auch sie kann man nur beim Kochen der Eier auf raschem Feuer verwenden, da bei schwachem Feuer die Zeitdauer zu gering ist.

Beim Kochen mehrerer Eier ist ein Eiernetz von Bindfaden zweckmäßig und bequem, indem darin die Eier zugleich hineingegeben und zugleich herausgenommen werden können.

Will man die Eier abschälen und zum Verzieren von Gemüse gebrauchen, so werden sie sogleich in kaltes Wasser gelegt, nach dem Abkühlen behutsam aus der Schale gelöst und in gesalzenem Wasser wieder erwärmt.

2. Sächsische Sol-Eier werden bekanntlich am wohlschmeckendsten auf den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht; doch kann man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Sol-Eier von gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, anderenfalls in gewöhnlichem Wasser hart, jedoch nie länger als 10 Minuten, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark sein muß, daß sie darin schwimmen. Oft wird die Salzsole auch mit gestoßenem Kümmel gewürzt.

Anmerkung. Die Sachsen essen die Sol-Eier am häufigsten zum bayrischen Bier. Auch werden sie, sowie Kuchen und Salzgurken, von den Halloren — einem alten sächsischen Volksstamm — noch alljährlich an den Hof gebracht.

3. Kiebitz- und Möven-Eier zu kochen. Beide werden hart gegessen, in Wasser 8 Minuten gekocht und als Eingangsgericht mit verschiedenem Brot und Kresse gereicht und in einer Schüssel, die zur Hälfte mit Salz gefüllt ist, angerichtet. Ihrer Kleinheit und feinen Schale wegen ist beim Einlegen ins Wasser Vorsicht zu empfehlen. Sie sind von feinem Wohlgeschmack, wenn man sie frisch erhält.

Ebenso sind „Puter-, Perlhuhn- und Pfaueneier" eine Delikatesse. Man kocht sie am besten halbweich.

Anmerkung. Da man häufig schon angebrütete Kiebitz-Eier erhält, so unterwirft man sie vor dem Kochen einer Probe. Legt man ein Ei nach dem anderen in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schale und die Eier sinken gleich darin auf den Boden, so sind sie frisch. Drehen sie sich erst mehrmals und sinken dann, so sind sie bebrütet.

4. Rührei. Von gewöhnlichen, nicht zu kleinen frischen Eiern nimmt man zu jedem Ei 1 Eßlöffel Milch, wenig Salz und die Hälfte einer kleinen Walnuß groß Butter. Man zerklopft Eier, Milch und Salz, läßt, am besten in einem kleinen irdenen Geschirr die Butter gelb werden, gießt die Eier hinein und rührt sie über ganz schwachem Feuer langsam bis zum Dickwerden; die Pfanne wird schon vorher abgenommen, und das Rührei, sobald es fertig ist, in ein bereitstehendes Schüsselchen gefüllt, damit es recht weich bleibe. Beim Rühren darf dasselbe nicht breiig gemacht werden, weshalb es gut ist, den Löffel strichweise über den Grund zu ziehen. Oft wird aber das zu zartem Brei gerührte Ei vorgezogen. — Pikanter und für viele schmackhafter wird das Rührei, wenn man statt Milch und Butter Wasser und Speck nimmt.

Man gibt das Rührei zu Spargel, grünem Salat, Bückingen, Sommerwurst, kalter Zunge und Rauchfleisch; zu den drei letzteren

kann etwas feingehackter Schnittlauch mit den geklopften Eiern vermischt werden.

Rührei läßt sich mannigfach verändern durch das Durchmischen von weichgedünsteten zerschnittenen Pilzen, kleinen gekochten Spargelspitzen, von einigen entgräteten Sardellenstückchen, gewiegtem Lachs, sowie von einigen Löffeln geriebenem Käse jeglicher Art.

Will man das Rührei als Eingangsgericht nach der Suppe reichen, so füllt man es in vorher erwärmte Muschelschalen und mischt in der feinen Küche in Fleischbrühe gekochte, würfelig zerschnittene Kalbsmilch und Trüffelscheiben dazwischen und belegt das Rührei mit Streifen Lachs. Für den einfachen Tisch mischt man Käse unter die Eiermasse, ehe man sie rührt, bestreicht die Oberfläche mit Tomatenbrei, nachdem man sie eingefüllt, oder besteckt sie mit Cervelatwurststiftchen und umkränzt die Muscheln mit gerösteten Semmelschnittchen.

Als feine Abendschüssel reicht man auf feinen Tafeln das Rührei im Frühling auf folgende Weise. Man putzt rote und weiße junge Radieschen, läßt ein Blättchen oben stehen, schneidet die Schale der Wurzel nach dem Blättchen zu mit scharfem Messer in schmalen Streifen beinahe herunter, ohne sie abzutrennen, legt die Radieschen einige Stunden in kaltes Wasser und erhält so zierliche Röschen. Man läßt sie abtropfen, schneidet runde Weißbrotscheiben, die man in der Mitte aushöhlt, gelb röstet und mit einem Sträußchen frischer, mit einigen Tropfen Öl und wenig Salz vermischte Kresse ausfüllt. Drei Trüffeln kocht man weich und zerschneidet sie in Scheiben. Dann bereitet man ein gutes Rührei aus etwa 10 Eiern, häuft dies bergförmig in die Mitte einer erwärmten Schüssel, belegt es mit den Weißbrotschnitten und bekränzt es mit Radieschenröschen und Trüffelscheiben.

5. Verlorene Eier. Zwei Handbreit hoch Wasser wird in einem Topf mit Salz und wenig Essig gekocht, frische Eier, eins nach dem anderen rasch hinein geschlagen, doch müssen sie nebeneinander liegen können. Sobald das Weiße gut zusammenhält (hart dürfen sie nicht gekocht sein), werden sie herausgenommen, und wenn man sie säuerlich wünscht, mit etwas Essig besprengt. Dann schneidet man sie ringsum glatt, streut etwas feingestoßenes Salz darüber und gibt sie, auf Spinat gelegt oder dazu angerichtet, zur Tafel.

Auch als Eingangsgericht nach der Suppe können die verlorenen Eier gereicht werden, und zwar gibt man in der einfachen Küche dann eine Sardellen-, Herings-, Sauerampfer- oder Remouladensauce über die Eier und verziert die Schüssel mit gerösteten Brotschnitten. — In der feinen Küche bestreicht man eine Schüssel dick mit der folgenden

sämigen Sauce: Mehrere Zwiebeln und einige Schinkenscheiben werden in Butter gelb geschwitzt, 2 Löffel Mehl darin geröstet und halb Fleischbrühe, halb Sahne hinzugetan, daß eine sämige Sauce entsteht, die durch ein Sieb gestrichen wird. Dann fügt man 75 g geriebenen Parmesankäse und 6 Tropfen Maggis Speisenwürze an die Sauce, zieht den Eiweißschnee zweier Eier durch und streicht die Hälfte Sauce auf die Schüssel. Man ordnet die verlorenen Eier darauf, überfüllt sie mit dem Rest der Sauce, bestreut die Oberfläche mit Semmelkrumen und Käse, beträufelt sie mit Butter und bäckt die Eieroberfläche gelblich.

6. Gebackene oder Spiegel-Eier. In einer gescheuerten, sauberen Pfanne läßt man Butter heiß werden, schlägt die Eier behutsam hinein, so daß jedes Ei ganz bleibt, streut etwas feingemachtes Salz darüber und schiebt sie, wenn das Weiße dicklich geworden ist, ohne sie umzuwenden, auf eine Schüssel, schneidet den Rand glatt und richtet sie zu Spinat oder zu ähnlichen Gemüsen an. Da ein wohlgelungenes Spiegelei keinen braunen Rand haben, auch unten nicht bräunlich aussehen darf, so ist es ungeübten Händen zu empfehlen, die Eier in einem Tiegel auf kochendem Wasser zu bereiten.

Auch kann man die Spiegeleier mit folgender Sauce anrichten und sie als angenehme Abendspeise reichen:

Auf 4 Personen nimmt man etwa 2 Eier, 1 stark gehäuften Teelöffel Mehl oder Stärke, 1 große Obertasse Wasser, Essig nach Geschmack und so viel Zucker, daß der Essig gemildert wird. Dies alles wird bis zum Aufkochen gerührt, 1/2 Ei dick Butter durchgemischt, über die heißen Eier angerichtet und die zugedeckte Schüssel einige Minuten auf eine heiße Platte gestellt.

In einfacher Weise bestreut man die zierlich angerichteten Eier nur mit etwas gehacktem Schnittlauch.

Will man die Spiegeleier als Eingangsgericht nach der Suppe geben, so bereitet man sie nach folgender Weise. Man läßt vom Bäcker ein Weißbrot in Rollenform backen, schneidet dies in Scheiben, entfernt die Krumen, ohne die Rinde zu verletzen und bäckt die Brotrinde in Schmalz goldbraun. Man legt sie auf eine mit Sardellenbutter bestrichene flache Schüssel, bestreicht die Ringe mit dicker saurer Sahne, schlägt in jeden Ring ein Ei, salzt die Eier, beträufelt sie ebenfalls mit etwas saurer Sahne, bedeckt die Schüssel mit einem Butterpapier und bäckt das Gericht, bis das Eiweiß erstarrt ist. Sehr hübsch ist als Umkränzung eine Reihe ganzer gefüllter Tomaten.

7. Eier mit Senfsauce. Frische Eier werden weich gekocht, abgeschält, der Länge nach glatt durchgeschnitten, in eine Schüssel, die

offene Seite nach oben, gelegt und mit sehr wenig feingemachtem Salz bestreut. Es wird eine Senfsauce (siehe Abschnitt R.) darüber gegeben oder nur zerlassene Butter, die man mit Senf und einigen Tropfen Maggiwürze verrührt hat. — Statt der gekochten Eier kann man auch „verlorene" Eier mit Senfsauce geben.

Wohlschmeckend sind kalte geschälte, halbweich gekochte Eier auch mit einer „Kräutermayonnaise".

8. Gefüllte Eier. Hartgekochte Eier schneidet man durch, nimmt die Dotter heraus und vermischt die Hälfte der gehackten Dotter mit einigen gewiegten Sardellen, Champignons, einem Stückchen gehackter Zunge oder Schinken und einem rohen Eidotter. Von den übrigen Dottern rührt man mit Senf, Öl, Estragonessig, Salz und Pfeffer eine dickliche Sauce, mischt einen Teil derselben unter die gewiegten Sachen, daß man eine geschmeidige Farce erhält, füllt diese in die ausgehöhlten Eierhälften und gießt die übrige Sauce über die Eier. Diese gefüllten Eier sind bei Herren sehr beliebt und bieten für den Abendtisch eine angenehme Abwechselung.

Ebenso bilden warme gefüllte Eier eine hübsche Speise, die sich besonders als Eingangsgericht nach der Suppe oder als Frühstücksgericht eignet. Man kann die hartgekochten Eier dazu verschiedenartig füllen, entweder mit einer Fischfarce, einem sehr feinwürfelig geschnittenen Kalbsmilch- oder Geflügelragout oder aber nur einfach mit den ausgelösten Eidottern, die man zerreibt und mit feinen Kräutern, Reibbrot, geriebenem Käse und etwas Fleischbrühe zu einer Farce verarbeitet. In jedem Falle behält man etwas von der Füllung zurück, streicht dies auf eine flache Schüssel, stellt die gefüllten Eierhälften nebeneinander darauf, beträufelt sie mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und bäckt sie goldbraun.

9. Eierberg. Das Weiße von 6 hartgesottenen Eiern schneidet man in feine nudelartige Streifen, dämpft sie in einer Bechamelsauce (siehe Abschnitt R.) und richtet sie bergförmig auf einem kleinen heißen Schüsselchen an. Die Eidotter zerreibt man mit einem Stück frischer Butter und Salz, reibt sie dann durch ein Sieb auf die angerichteten Eiweißstreifen und belegt die Schüssel mit gerösteten Semmeldreiecken und läßt das Gericht im Ofen recht heiß werden.

10. Marinierte Eier. Man kocht 18 frische Eier hart, schält sie und legt sie in einen kleinen Steintopf. Dann kocht man 1 *l* Essig mit 15 g Pfeffer, 15 g Ingwer und ebensoviel Jamaikapfeffer 10 Minuten und gießt ihn durch ein Sieb auf die Eier. Der Steintopf wird nach dem Erkalten des Essigs mit Pergamentpapier verbunden und die Eier nach 3—4 Wochen als Beilage zum Butterbrot gereicht.

11. Rohe Eier für Kranke schmackhaft darzubieten. Gegen rohe Eier haben manche Kranke einen unüberwindlichen Widerwillen, den keine Macht der Überredung zu vertreiben vermag. Man muß in solchen Fällen versuchen, die rohen Eier so darzubieten, daß sie durch Wohlgeschmack die Abneigung überwinden. — Ganze Eier nehmen sich leicht, wenn man sie in eine kleine Mokkatasse schlägt, darin mit ungekochter Milch übergießt und dies trinken läßt. — Für sehr schwache Magen bereitet man die ganzen Eier anders vor. Man schlägt das Eiweiß fast zu Schaum, rührt das Eigelb mit einem Löffel Sahne glatt und durch ein Sieb, fügt einen Löffel Kognak zu, zieht das geschlagene Eiweiß darunter und reicht es sofort. — Eigelb rührt man am besten mit Zucker, auf jedes Eigelb 10 g gerechnet, schaumig und gibt einige Tropfen Zitronensaft daran, auch kann man das mit dem Zucker verrührte Eigelb mit etwas kochendem Wasser und 3 g Fleisch-Pepton der Liebig-Kompagnie versehen, oder auch starken Wein, Porter und Ale dazu nehmen. — Eiweiß nimmt sich gut, wenn man das Eiweiß zu steifem Schnee schlägt, langsam 1 Löffel dicke süße Sahne, ebensoviel Kognak und 1 Teelöffel feinen Zucker durchmengt und es löffelweise sofort dem Kranken reicht.

12. Eierkäse. 9—10 Eier (je nach der Größe) schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit 1 *l* Milch und etwas Salz so lange über schwachem Feuer, bis das Ganze gerinnt, zu heiß darf es nicht werden, und gießt es dann zum Ablaufen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, welche man vorher in kochendem Wasser hat ausquellen lassen, lagenweise durchstreuen. Hat man indes etwas längere Zeit bis zum Gebrauch, so wird der Eierkäse jedenfalls milder, wenn man die Eiermilch in einen Steintopf gießt, in kochendes Wasser stellt und darin so lange erhitzt, bis sie gerinnt.

Man besteckt den Eierkäse mit Mandelstiftchen und gibt als angenehme Sauce dazu: Saure mit Vanille-Zucker schäumig geschlagene und mit Arrak vermischte Sahne. Auch paßt eine kalte Wein- oder Fruchtsauce dazu.

13. Eier-Gallert. 1 *l* Milch, 4 geschlagene Eier und 5 Eidotter, 1 abgeriebene Zitrone, Zucker und Zimt gibt man in eine tiefe Schüssel, setzt sie zugedeckt auf kochendes Wasser und läßt sie so lange stehen, bis das Gericht dick geworden ist. Nach dem Erkalten bestreut man es mit Zucker und gibt eingemachte Preißelbeeren oder ein anderes herzhaft schmeckendes Kompott dazu.

Einen sehr hübschen Eierberg kann man aus dem Eier-Gallert herstellen. Man belegt eine runde Schüssel mit Scheiben von Biskuit und Makronen, die man in Himbeersaft tauchte und reibt das Eier-Gelee durch ein Porzellansieb lose auf das Gebäck, daß es bergartig aufgehäuft und locker erscheint. Man beträufelt den Eierberg mit rotem Fruchtsaft, bestreut ihn mit Zucker, umlegt ihn mit einem Kranz steifer Schlagsahne und reicht eingemachte Kirschen nebenher.

14. Geschlagene Milch. Dick gewordene Milch mit der Sahne wird mit einem Schneebesen 1/4 Stunde stark geschlagen, mit Zucker und Zimt durchgerührt, in eine tiefe Schüssel gefüllt und mit Zwieback gereicht. Man kann auch ein Glas roten Wein mit durchschlagen.

15. Zerrührte Käsemilch (Barkäse, Stippmilch). Man nimmt dick gewordene Milch ohne Sahne, setzt sie in die Nähe des Feuers, daß sie allmählich von den wässerigen Teilen sich scheide (doch muß sie weich bleiben), läßt sie in einem dazu bestimmten leinenen Beutel ablaufen, rührt sie durch ein blechernes Sieb und rührt dann dicke süße Sahne oder für den einfachen Tisch frische Milch mit Zucker und gestoßener Vanille durch. Oder man füllt die saure Milch ungewärmt mit oder ohne den Rahm in einen losen leinenen Beutel und hängt diesen am Abend vor dem Gebrauch auf, damit die Molke ablaufen kann. Sie ist feiner und zarter wie die heißgemachte Milch und wird wie diese mit Rahm oder süßer Milch und Zucker angerührt. Nachdem man sie in eine tiefe Schüssel gefüllt und glatt gestrichen, bestreut man sie mit Zucker und reifen Weinbeeren, auch wohl mit gestoßenem Ingwer, oder man gibt etwas saure Sahne, die mit Zucker und Zimt schäumig geschlagen ist, darüber und die übrige Sahne dazu. Ohne Sahne darf diese Milch nicht zu dick gerührt, auch muß Rücksicht darauf genommen werden, daß sie sich nach dem Anrühren, ebenso wie Reis nach dem Kochen, bedeutend verdickt.

Viele lieben es, Stippmilch mit Preißelbeeren, Weinbeeren oder Kirschkompott zu verzieren.

16. Gekochter Reis. Man kocht guten abgebrühten Reis in Salzwasser 20 Minuten, gießt ihn dann ab und stellt ihn noch 10 Minuten in eine warme Ofenröhre, wo man ihn öfter umschwenkt, bevor man ihn zu Tische reicht. Man gibt diesen Reis der Abwechselung halber oder im Frühling, wo die Kartoffeln schlecht werden, statt dieser zu allen gebratenen und gekochten Fleischspeisen.

In Amerika kocht man den Reis, indem man ihn mit kochendem Wasser übergießt, 10 Minuten damit verdeckt stehen läßt und dies noch

zweimal wiederholt. Dann stellt man ihn mit Salzwasser aufs Feuer, läßt ihn aufkochen, gießt das Wasser ab, schüttet den Reis auf eine Schüssel und stellt ihn 10 Minuten in einen mäßig heißen Ofen. Er wird mit etwas Butter verrührt und locker angerichtet.

Noch schöner wird der Reis, wie ich ausgefunden habe, auf folgende Weise. Man bringt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt ihn bis zum Kochen kommen und gießt ihn ab. Dies wiederholt man noch zweimal, läßt ihn dann mit der zum Ausquellen bestimmten Flüssigkeit aufwallen und setzt ihn darauf auf eine heiße Herdstelle, wo er, ohne zu kochen, weich aufquillt und in 15 bis 20 Minuten fertig ist.

17. Turiner Reis. 150 g Carolina- oder Mailänder Reis wird in kaltem Wasser gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und mit einer geriebenen Zwiebel in 75 g Butter unter beständigem Rühren leicht gelb gebraten. Dann füllt man 1 Glas Weißwein, etwas Zitronensaft und $^1/_{10}$ *l* kräftige Fleischbrühe an und kocht den Reis weich und körnig. Vor dem Anrichten schmeckt man ihn mit Salz und wenig Pfeffer ab und gibt ihn zu gedämpften Fleischspeisen. Verfeinern kann man das Gericht durch Ersetzen des Weißweins durch Madeira und den Zusatz von 20 g zerschnittenen gedämpften Trüffeln, die man einige Minuten in dem Reis ziehen läßt.

18. Reis zu Ragout. Man nimmt zu 2 Schüsseln $^1/_2$ kg Reis, kocht ihn ab und läßt ihn in Bouillon ausquellen, rührt dann ein Glas Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidotter, 125 g Parmesankäse und 5 Tropfen Maggiwürze hinzu und legt ihn als Rand um ein angerichtetes Ragout von Geflügel oder Kalbfleisch.

19. Reisbrei. Zu 225 g Reis gehören 2 *l* Milch. Man kocht den Reis dreimal auf (vergl. Nr. 16), läßt ein Stückchen Butter in einem Topfe zergehen, wodurch die Milch vor dem Anbrennen gesichert wird, gießt die Milch hinein und läßt sie zum Kochen kommen. Dann gibt man den Reis mit einigen Stückchen guten Zimt (feiner ist es stets, statt Zimt Vanille zu nehmen, zumal der Zimtgeschmack manchem nicht zusagt) dazu und läßt ihn an heißer Herdstelle gar, aber nicht zu weich und nicht zu dick ausquellen; kochen darf er nicht mehr. Später wird ein Stückchen Zucker und wenig Salz hinzugefügt, der Reis in eine Schüssel gefüllt und mit Zucker bestreut, oft auch mit gelbgebratener Butter begossen. Wünscht man den Reis kalt zu geben, so rechne man beim Kochen darauf, daß er während des Kaltwerdens viel dicker wird. Auch gibt man ihn nicht sogleich in die bestimmte Schüssel, sondern rührt ihn vorher erst durch, am besten mit einigen

Eidottern und einem Güßchen Rum oder Likör, da er sonst kalt leicht nichtssagend schmeckt.

Übriggebliebenen Reisbrei kann man entweder als Pfannkuchen nach K. Nr. 35 zubereiten, oder auch zum Füllen von Plinsen nach K. Nr. 4 zweckmäßig verwenden. Auch kann man ihn zu kleinen Klößchen formen, in Schmelzbutter ausbacken und diese noch heiß in geriebener Schokolade umwenden.

20. Reis in Rotwein für Kranke. Man bringt 100 g Reis zweimal mit kaltem Wasser bis vors Kochen, kocht ihn dann in Wasser halbgar, füllt 1/2 l Rotwein, 2 Teelöffel Zitronenzucker und etwas Zimt hinzu und kocht ihn völlig gar. Dann gibt man ihn heiß zu Tisch und warme versüßte mit Eigelb verrührte Sahne als Sauce dabei.

21. Reis mit Äpfeln. Man nimmt hierzu den besten Reis, kocht ihn dreimal auf, läßt in einem Topfe einen Stich Butter zergehen, gibt den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimt und etwas Salz hinein und läßt ihn langsam ausquellen (siehe Nr. 16). Wenn er beinahe weich geworden ist, gibt man die Äpfel nebst einem reichlichen Stück Zucker dazu, kocht den Reis vollends gar, aber nicht zu dick, und rührt ihn vorsichtig durch, damit er ganz bleibt. Auch kann man ein Glas Weißwein durchrühren. Alsdann richtet man ihn an und streut Zucker darüber.

Zu 125 g Reis sind 6 mittelgroße geschälte und in je 8 Teile geschnittene nicht sehr saure Äpfel ein gutes Verhältnis und gibt dies als zweites Gericht eine Portion für 3 Personen.

Man kann die Äpfel auch zu Mus kochen und mit dem Reis vermischen, was feiner ist. Wird spät im Frühjahr dies Gericht von Paradies-Äpfeln zubereitet, so läßt man sie zur Hälfte weich kochen und gibt dann erst den abgebrühten Reis hinzu. Sehr wohlschmeckend ist ein Schälchen mit Apfel- oder Brombeergelee als Beigabe zu diesem Reis, der vielfach auch statt in Wasser mit Milch gekocht wird.

Ein guter Apfelreis läßt sich auch als Nachspeise sehr wohl verwenden, wenn man den mit Milch gar gekochten Reis mit Butter, Zucker, zerriebenen Makronen und 3 bis 4 Eigelb vermischt und ihn leicht in eine runde Form drückt. Man höhlt die Mitte der Schüssel aus, füllt gar gedünstete Apfelviertel, die nicht zerfallen dürfen, hinein, stürzt den Reis, belegt seine Oberfläche mit der zweiten Hälfte Apfelviertel und umgibt ihn mit einem Kranz eingemachter Kirschen.

22. Reis mit Rosinen (ein leichtes Essen für Genesende). Ist der Reis abgekocht, so setzt man ihn nach vorhergehender Angabe aufs

Feuer und gibt, wenn er weich ist, ausgesuchte und gewaschene weich gedämpfte Rosinen dazu; damit läßt man ihn noch einige Minuten durchziehen.

23. Jan im Sack (Pottgebeutel, Reisbeutel). 750 g Reis oder 375 g Reis und 375 g mittelfeine Graupen mit 1/2 kg guten Zwetschen, oder 330 g Zwetschen und 170 g Rosinen. Anstatt der Graupen ist auch eine Mischung von Reis und geschältem Spelz zu gleichen Teilen zu empfehlen.

Reis, Rosinen und Zwetschen werden gut gewaschen, letztere offen abgekocht. Dann legt man ein ganz sauberes, in heißem Wasser stark ausgedrücktes Tuch in eine tiefe Schüssel, streut das Bemerkte nebst Salz lagenweise hinein, bindet das Tuch derartig zu, daß Raum zum Ausquellen bleibt, stellt es, mit einem alten Teller darunter und mit reichlich kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer und läßt das Gericht 2 Stunden kochen. Beim Anrichten kann braune Butter und Zucker darüber gegeben und Braten mit Bratensauce oder roher Schinken dazu gegessen werden. Bei sparsamer Einrichtung ist ohne weiteres folgende Sauce passend und Rauchfleisch eine angenehme Beilage:

Zur angegebenen Portion wird ein Eßlöffel Mehl, hinreichend Milch, 1 Eidotter, 1 Stück Butter, Zucker und etwas Salz bis zum Aufkochen gut gerührt; die Sauce darf nur mäßig gebunden sein. Diese Portion als einzelnes Gericht paßt für 6, andernfalls für 10 Personen.

Das Geraten dieser Speise hängt hauptsächlich vom Binden ab. Läßt man zum Ausquellen zu wenig Raum, so wird sie fest, zu viel Raum macht sie weich, weshalb zum erstenmal zu raten ist, während des Kochens einmal nachzusehen, um nötigenfalls das Band loser oder fester zu binden.

24. Reis mit Tomaten. Man quillt den gut abgekochten Reis, nachdem man ihn in Butter 1/4 Stunde durchgebraten hat, in leichter Fleischbrühe weich und sehr dick aus, fügt dann die durchgestrichenen in Butter mit Salz, Pfeffer, zerschnittener Zwiebel und einem Stückchen Schinken, sowie etwas Bouillon gedünsteten reifen Tomaten hinzu und richtet den Reis zu Beefsteaks und Lammrippchen an. Reste verwendet man zu Tomatensuppe.

25. Reis mit Sellerie und Gänseleber. Man nimmt eine mittelgroße weiße Sellerieknolle, bürstet sie sauber und kocht sie in Salzwasser gar, worauf man sie schält, in Stückchen schneidet und diese in Butter mit einem Löffel kräftiger Fleischbrühe durchdämpft. Man streicht die Selleriestückchen durch ein Sieb. In derselben Zeit kocht

man 375 g Reis in Salzwasser dreimal ab, überfüllt ihn mit Fleischbrühe und gibt ein Eidick Butter nebst etwas Pfeffer an den Reis, der langsam ausquellen muß. Der Reis wird dann mit dem Selleriebrei verrührt. Zwei schöne große Gänselebern häutet man, schneidet sie in Scheiben, salzt und pfeffert sie leicht und bestäubt die Lebern mit Mehl, um sie darauf in Butter braun zu backen. Eine Porzellanform wird gut ausgestrichen, schichtweise mit dem Reis und den Gänseleberscheiben gefüllt und jede Schicht mit etwas geriebenem Parmesankäse bestreut. Zuletzt gibt man die Bratbutter der Leber über das Gericht, bräunt die Oberfläche leicht mit einer glühenden Schaufel und trägt es dann sofort auf.

26. **Mehlpüt** (Hildesheimer Nationalgericht). 30 g Hefe löst man mit 1 Teelöffel Zucker und 4 Eßlöffel Milch auf und verknetet damit 800 g Mehl, 3 Eier, knapp 1/2 *l* Milch und etwas Salz, so daß ein guter Teig entsteht. Er wird in eine mit Mehl bestreute Serviette lose gebunden, zwei Stunden aufgehen gelassen und dann etwas fester gebunden. In Salzwasser wird der Mehlpüt eine Stunde gekocht, wobei er einmal umgedreht werden muß. Man gibt zum Mehlpüt entweder Sirup oder zerlassene Butter oder ausgebratenen Speck.

27. **Sagokompott** (Originalrezept). Man kocht 100 g Perlsago in 1/10 *l* Wasser, ebensoviel Weißwein, 2 Löffeln Himbeersaft, 70 g Zucker und 3 g Ananasextrakt dick aus. Dann vermischt man den Sago mit mehreren würfelig geschnittenen eingemachten Pfirsichen und halbierten Kirschen, füllt das Kompott in eine Schüssel, überstreicht es mit einem Guß von 40 g geriebenen Mandeln, 30 g Zucker und drei Eidottern, bäckt das Kompott 1/4 Stunde in mäßig warmem Ofen und reicht es warm. Für den einfachen Tisch kann man dem nur in Wasser, Zucker, Zitronenschale und -saft gekochten Sagokompott zuletzt einige Löffel Saft oder ausgequellte Rosinen oder Korinthen, auch wohl in Zucker und Wein weich gedämpfte Apfelviertel beimischen.

28. **Tapiokabrei für Kranke.** Man rührt in 1/2 *l* kochende Milch 40 g Tapioka und kocht dies etwa 15 Minuten zu einem gleichmäßigen Brei, gibt eine Prise Salz und etwas Zucker daran und rührt vor dem Anrichten zwei zu Schaum geschlagene Eiweiß durch den Brei.

29. **Gute Nudeln** (Portion für 8 bis 10 Personen). Hierzu gehören 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch und so viel ganz feines Mehl, als Milch und Eier annehmen. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Eier und Milch hinein, rührt es mit einem Messer zu einem leichten Teig, legt diesen auf einen Tisch

und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zum glatten, fast festen Teige. Je länger und steifer dieser verarbeitet ist, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in vier Teile, rollt jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum Trocknen auf einen Trockenstock. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es kreuzweis durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in strohhalmbreite Streifen, legt diese auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut, und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich gebrauchen.

Man kocht die Nudeln in reichlich kochendem Wasser mit Salz weich, etwa 1/2 Stunde, schüttet sie auf einen Durchschlag und gießt kochendes Wasser darüber. Dann richtet man sie an und gibt gebräunte Butter darüber. Oder man kocht Milch mit einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas Salz, läßt die Nudeln einigemal darin durchkochen, richtet sie an und gibt so viel gestoßenen, in Butter gelbbraun gerösteten Zwieback darüber, daß sie ganz bedeckt sind. Auch kann man statt des Zwiebacks einen kleinen Teil ungekochter Nudeln in gelbgemachter Butter kroß braten und die Nudeln damit bedecken oder geriebenes, in Butter gelbbraun geröstetes Schwarzbrot zum Überstreuen nehmen. Kalbsbraten und getrocknete Zwetschen sind eine passende Beilage, doch ist auch ohne weiteres Apfelmus angenehm dazu.

Anmerkung. Wie von der sämigen Brühe eine Kraftsuppe bereitet werden kann, findet man in B. Nr. 95.

Aus Überresten von Nudeln kann man nach K. Nr. 36 und 38 wohlschmeckende Speisen bereiten.

30. Käsenudeln (Restverwendung). 125 g geriebener trockener Käse — Schweizer-, Rahm- oder Edamer sind am besten dazu — ebensoviel Mehl und das nötige Wasser werden nebst Salz und einer Prise Pfeffer zu einem steifen Teig verarbeitet. Er wird ausgerollt, in Streifen geschnitten und eine Weile trocknen gelassen, bevor man die Streifen mit Butter bestreicht und im Ofen auf einem Kuchenblech bäckt. Man gibt die Käsenudeln als pikanten Abschluß eines Mahles an Stelle der beliebten Käsestangen.

31. Mittelgrobe Graupen mit Zwetschen (ein Mittag- und Abendgericht). Man rechnet als Gemüse auf 3 Personen 250 g Graupen, setzt sie mit einem Stück Butter und wenig Wasser aufs Feuer und kocht sie in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen und Durchrühren langsam recht weiß und kurz ein und fügt etwas Salz hinzu. Unterdes brüht

man 250 g Zwetschen ab, kocht sie in reichlichem Wasser langsam weich, schüttet sie mit der Brühe zu den weichgekochten Graupen, rührt alles mit 1—2 Eßlöffel Zucker oder Sirup untereinander und läßt es noch ein wenig kochen.

Es wird dies Gericht zwar mit der Gabel gegessen, darf jedoch nicht zu dick gekocht sein. Man gibt kaltes Rauchfleisch oder eingeschnittenen Braten dazu.

32. Graupen mit saurer Sahne. Man brüht die Graupen mit kochendem Wasser ab, brät sie in Butter langsam 10 bis 15 Minuten und kocht sie in Milch gar. Dann fügt man das nötige Salz hinzu, vermischt sie mit mehreren mit dicker saurer Sahne verquirlten Eiern, füllt die Graupen in eine Form und bäckt sie in einer halben Stunde lichtbraun. Man reicht süße Sahne zu diesem Gericht und gibt es als angenehme Abendspeise.

33. Ein leichtes Abendessen von Buchweizengrütze. Man läßt Buchweizengrütze in kochender Milch ausquellen, versetzt sie mit etwas Salz und läßt sie nicht gar zu weich und nicht zu dick kochen. Beim Anrichten gibt man braune Butter und Zucker darüber.

34. Mehlgräupchen zu kochen. Derselbe Teig wie zu Nudeln wird fein ausgerollt und in kleine Würfel geschnitten, die man mit dem Wieg- oder Hackmesser so fein wie Graupen macht. Ist der Teig vorzüglich schön und fest, so kann man ihn auch auf einer Reibe reiben. Diese Mehlgräupchen werden besonders zu Milchsuppen gebraucht.

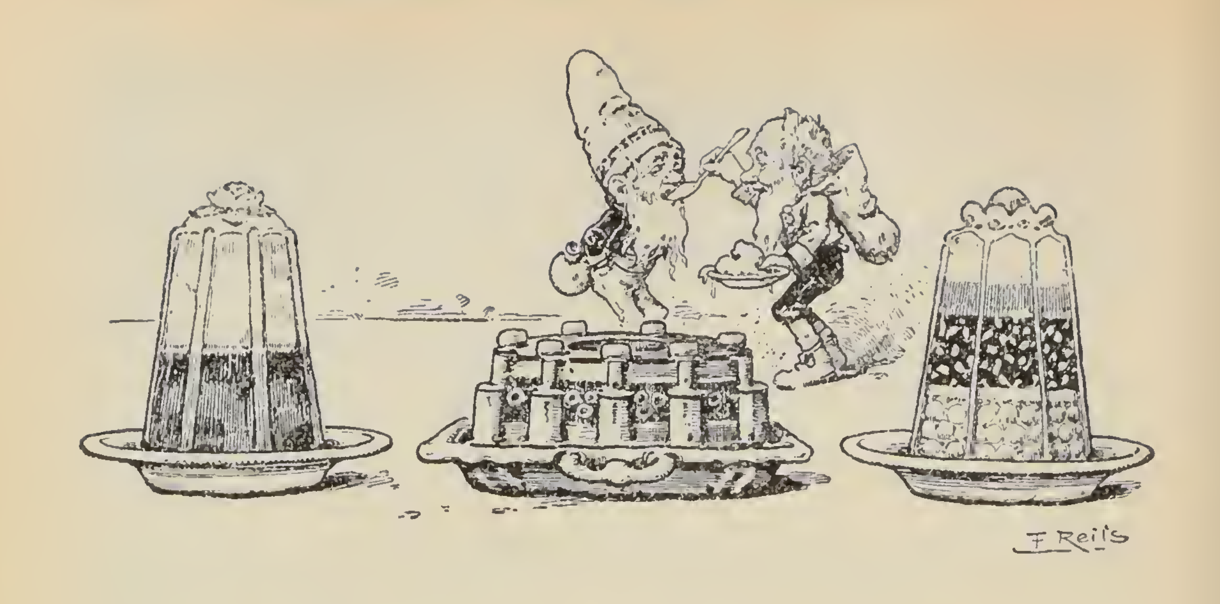
35. Maisbrei. Derselbe wird wie Maissuppe, doch dicker gekocht und ist ein nahrhaftes und wohlfeiles Essen.

36. Italienischer Sterz. Das Maismehl schüttet man in gesalzenes siedendes Wasser in die Mitte des Topfes, ohne zu rühren, so daß sich ein schwimmender Haufen bildet, den man so lange kochen läßt, bis er niedergesunken ist und das darüber stehende Wasser mehreremal aufgewallt hat. Dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, rührt das Ganze zu einem steifen Brei, den man gleich und glatt drückt und wieder aufs Feuer stellt, bis Dampf auszuströmen anfängt. Man kann den Sterz wie Polenta benutzen, gewöhnlich wird er in Scheiben geschnitten und entweder mit heißer brauner Butter übergossen oder in der Pfanne in Butter gebacken.

37. Hirse in der Form für Kranke. 100 g Hirse setzt man dreimal mit kaltem Wasser auf, läßt sie kochend heiß werden und gießt

sie dann ab. Dann quillt man sie mit knapp $^1/_4$ *l* Milch und 25 g Zucker sowie einer Prise Salz langsam dick aus, vermischt sie mit Zitronenzucker und einem Teelöffel Rosenwasser, zieht den steifen Schaum eines Eiweiß unter die Hirse, sowie einige gedünstete Apfelschnitte und gibt sie in einem Porzellanförmchen, in dem man sie im Ofen gelb überbacken läßt, zu Tisch.

Als **Krankenspeisen** geeignet sind außerdem Nr. **1, 4, 5, 9, 11, 13, 16, 19, 20, 21, 22, 27, 32** und **33.**



M. Gelees und Gefrornes.

1. Beschaffenheit der verschiedenen Gallertstoffe zu Gelees (Gallerten, Sulzen, Aspiks), als Hausenblase, Kalbsfüße, Schweinsfüße und Schwarten, Gelatine und Agar-Agar.

Als Bindungsmittel zur Bereitung der Gelees kennen wir die Hausenblase, eine Abkochung von Kalbsfüßen, von Schweineschwarten oder -füßen und die später von dem Materialien-Kaufmann Lainé in Paris erfundene Gelatine. In neuerer Zeit ist ein von Pflanzen stammendes Bindungsmittel, Agar-Agar, bekannt geworden. Es möge hier im allgemeinen die Rede davon sein, wie der Stand dieser fünf Bindungsmittel gewonnen wird und was beim Umstürzen der Gallert zu beachten ist.

1. Hausenblase. Die Hausenblase liefert die feinsten, klarsten und ansehnlichsten, aber auch die kostspieligsten Gelees. Diejenige, welche als Blätter im Handel vorkommt und die, vors Licht gehalten, einen bläulichen, perlmutterartigen Schein hat, ist die beste. Die andere Art von Hausenblase ist zusammengerollt und muß, wenn sie gut ist, blätterig sein. Erstere schneidet man in kleine Stücke, letztere wird vorher mit einem Hammer weich und locker geklopft, so daß sie sich zerschneiden läßt. Danach stellt man die zerschnittene Hausenblase zum Einweichen in einem sehr sauberen, engen, irdenen Töpfchen, mit Wasser bedeckt, über Nacht hin, und morgens auf schwaches Feuer, oder besser auf die

nicht zu heiße Platte des Herdes, und läßt sie langsam kochen, bis sie aufgelöst ist, was in 1/4 Stunde der Fall sein wird. Wenn sie gut ist, so löst sie sich beinahe ganz auf und sieht wie klares Wasser aus. Man gibt diese Flüssigkeit durch ein Mullläppchen und gebraucht sie nach Vorschrift.

Von guter Hausenblase bedarf man zu 2 *l* Gelee 40 g. 16 g kosten in den Apotheken gewöhnlich 75 Pf.

2. **Kalbsfüße.** Stand von Kalbsfüßen. Das Gelee von Kalbsfüßen ist zwar viel umständlicher als das von Hausenblase, jedoch auch viel billiger herzustellen und zugleich sehr reinschmeckend. Der Stand wird auf folgende Weise gemacht: Die Kalbsfüße zu Gallert jeder Art werden abgebrannt, also mit ihrer lederartigen Haut recht sauber gereinigt, gut gewaschen und zum Ausziehen und Weißwerden einige Stunden in lauwarmes Wasser gelegt. Danach werden sie klein gehauen und womöglich in einem glasierten, jedenfalls weißkochenden Topfe mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt; sobald es gut kocht und der Schaum entfernt ist, werden sie abgegossen und, wieder mit frischem Wasser bedeckt, auf ein rasches Feuer gebracht. Man läßt die Füße etwa 3, 4 bis 5 Stunden bei öfterem Umrühren langsam aber ununterbrochen kochen, bis sie zerfallen, nimmt sie heraus, gießt etwas Wasser darüber und dieses zu der gut eingekochten Brühe, welche nach dem Abnehmen des Fettes durch ein feines Haarsieb in ein porzellanenes oder irdenes Geschirr gegossen und bis zum nächsten Tage hingestellt wird. Vor dem Gebrauch muß sowohl die obere Fetthaut als auch der Bodensatz, soweit er unklar ist, abgeschnitten werden.

Zu 2 *l* Gelee gehören im Winter 6, im Sommer 8 gute Kalbsfüße, von welchen die Brühe bis zu 1/2 *l* eingekocht werden kann. Dieser also bereitete Stand kann zu Wein-, Fleisch- und Fischgelee dienen.

Eine geschickte Gastwirtin bedient sich zum Kochen von Kalbsgelee statt der Kalbsfüße abgehauener Beinknochen von rohem Kalbsbraten und behauptet, daß das Gelee, von diesen bereitet, viel weniger Umstände erfordere und klarer werde als das von Kalbsfüßen.

3. Stand von Schweineschwarten und -füßen. Schweineschwarten oder -füße werden gut gereinigt, recht klein gehauen und mit Wasser gekocht wie die Kalbsfüße. Von Schwarten rechnet man 1/2 kg auf 1 *l* Gelee, das davon ebenfalls sehr wohlschmeckend wird.

4. Gelatine. Die Gelatine ist in ihrer Anwendung der Hausenblase ähnlich, der Geschmack aber ist vielfach weniger rein als jener, doch wird von deutschen Fabriken, beispielsweise Höchst am Main, eine vorzügliche, klare und reinschmeckende Gelatine, neuerdings auch von Dr. Oetker unter der Bezeichnung „Regina-Gelatine" ein neues treff-

liches Erzeugnis in den Handel gebracht. Die Gelatine hat der raschen und bequemen Anwendung und ihrer Wohlfeilheit wegen eine starke Verbreitung gefunden, so daß sie jetzt in jeder Materialien-Handlung zu haben ist. Man erhält sie in kleinen Tafeln, worin schiefwinkelige Vierecke gepreßt sind, von gelblichweißer, klarer, sowie auch von schön roter Färbung. Der Preis der ersten Qualität ist etwa 8 Pf. für 10 g, die zweite Qualität ist nicht anzuraten. Je klarer die Farbe und je dünner die Blättchen, desto besser ist die Gelatine. Man tut wohl, die Gelatine in größeren Quantitäten zu kaufen; es kostet dann das ½ kg höchstens 3 Mark.

Verwendung und Vorrichtung der Gelatine. Diese dient nicht nur zu Mandel-, Fleisch- und Fischsulzen, sondern auch zu klaren süßen Gelees; sie wird aufgelöst wie folgt: Man zerschneidet die leicht abgewaschene Gelatine — das Abwaschen darf nicht versäumt werden, da es den der Gelatine anhaftenden Leimgeschmack fortnimmt — mit der Schere in kleine Stücke, setzt diese in einem sauberen Geschirrchen mit kaltem Wasser, zu 30 g Gelatine eine Obertasse voll, auf eine heiße Platte, wo sie nach Verlauf von ½—1 Stunde völlig aufgelöst ist und der Schaum sauber abgenommen wird. Falls ein schnellerer Gebrauch erwünscht ist, setzt man sie mit etwas mehr Wasser auf ein nicht zu starkes Feuer und rührt häufig um, bis sie aufgelöst ist, damit sie nicht am Topfe klebt. Zu klaren Gelees kann man sie klären, wie es bei den Vorschriften bemerkt worden; jedoch ist es bei den besseren Sorten nicht notwendig. Zu 1 *l* Flüssigem nimmt man im Winter 20 g, im Sommer 25 g Gelatine, doch hängt die Menge derselben von der Art der Speisen ab, zu welcher sie gebraucht werden soll. Zu 1 *l* Milch zum Beispiel genügen 16 g Gelatine, um sie als Geleespeisen stürzen zu können. Wasser, Wein, Fleischbrühe ꝛc. erfordern 24 g auf 1 *l*. Soll eine Fleischspeise in Gelee gestürzt und in Scheiben geschnitten werden, wenn sie erkaltet ist, so muß das Gelee straffer sein, und nimmt man dann zu jedem Liter Flüssigkeit 32 g. Da es sich indes erwiesen hat, daß der Gallertstoff von verschiedenem Gehalt ist, so möchte es ratsam sein, zu einem umzustürzenden Gelee vorher eine kleine Probe zu machen, damit man bestimmt weiß, daß sie die nötige Konsistenz enthält; jedenfalls aber ist es notwendig, das Gelee, namentlich im Sommer, am Tage vor dem Gebrauch zu bereiten.

5. **Agar-Agar**, ein neueres, viel Gallertstoff enthaltendes, aus Tangpflanzen an den ostindischen Küsten gewonnenes Bindungsmittel, wird als poröse, federleichte Masse von 31 cm langen, 3 cm breiten und ebenso hohen Stangen von gelblichweißer Farbe und 10 g Gewicht verkauft.

Beschaffenheit und Anwendung des Agar-Agar. Als Pflanzengallerte ist Agar-Agar von anderer Beschaffenheit als die aus tierischen Stoffen gewonnene Gelatine. Das Gelee von Agar-Agar ist vollkommen geruch- und geschmacklos, zart und leicht verdaulich, erstarrt schnell und ist namentlich Kranken mit schwachem Magen, welche die Festigkeit der Gelatine und deren starken Leimgehalt nicht vertragen, zu empfehlen. Dagegen bildet es niemals eine vollkommen klare und biegsame Gallert, auch hält es die Zutaten zu wenig gebunden, so daß deren Geschmack oft aufdringlich hervortritt. Aus demselben Grunde zieht es schon nach kurzer Zeit Wasser, das heißt, läßt die gebundene Flüssigkeit mit allem Gelösten wieder austreten.

Die Auflösung kann sowohl durch Wasser als Wein stattfinden, durch Wein wird sie indes rascher erzielt; bei allen mit Milch zusammengesetzten kalten Speisen kann nur von Wasser die Rede sein. Zur Auflösung weicht man den Agar-Agar wenigstens 1/2 Stunde lang in reichlichem frischen Wasser ein, wodurch nichts von seinem Gehalt verloren geht, spült und drückt die schwammig gewordene Masse aus, zerpflückt sie in kleine Teilchen und gibt zu jeder Stange entweder 1/2 *l* Wasser oder 1/4 *l* leichten Wein, stellt solches in einem kleinen Blech- oder Bunzlauer Geschirr zugedeckt auf eine heiße Platte und läßt es langsam kochen bis zur gänzlichen Auflösung, welche während oder nach einer halben Stunde erfolgen wird. Dann gibt man die aufgelöste Agar-Agarflüssigkeit durch ein Mulltuch, das in den Rezepten Bestimmte hinzu, bringt dies alles in einem glasierten oder Bunzlauer Topf bis vors Kochen, gießt die Geleemasse wieder durch ein Mulltuch in eine trockene Porzellanform und stürzt das Gelee erst kurz vor dem Gebrauch; Weingelee kann auch ungestürzt gegeben werden, es bedarf dann weniger Konsistenz. Je rascher die Gelees überhaupt erkalten, desto schöner und fester werden sie. Mit Agar-Agar bereitet, löst sich das Gelee sehr leicht aus der Form, ohne daß diese mit Wasser oder Öl angefeuchtet zu werden braucht.

Auch bei Gelees von Agar-Agar tut man gut, vorher eine Probe zu machen.

Eine Vermischung von Gelatine und Agar-Agar ist nicht tunlich.

2. Über Geleeformen, das Ordnen von Fisch, Fleisch, Verzierungen in denselben und Stürzen der Gelees. Die besten Formen sind porzellanene oder Bunzlauer, welche auch am leichtesten zu reinigen sind. Zum Lösen des Gelees wird die Form aufmerksam, aber fein bestrichen und zwar mit Mandel- oder Provenceröl, was jedoch bei mit Agar-Agar bereiteten leicht lösbaren Gelees nicht nötig

ist. Danach füllt man von saurer Geleebrühe zu Fisch oder Fleisch eine 1/2 cm hohe Lage hinein; wenn sie steif geworden ist, legt man eine Verzierung, etwa einen Stern oder Girlande darauf, wozu Petersilie, Zitrone, Rotebete, hartgekochte Eier, eingemachte Gurken, Kapern und Mixedpickles dienen können. Die Verzierung bedeckt man mit Geleebrühe und legt, nachdem sie fest geworden, das Bestimmte an Fisch oder Fleisch wohl geordnet darauf, gibt nun die übrige Brühe, womit jenes bedeckt sein muß, darüber und läßt sie vollständig erkalten. Kann die Form auf Eis gestellt werden, so wird man rascher damit fertig. Zum schnellen Festhalten der Verzierungen, welche in eine Form gelegt werden, ist Agar-Agar vortrefflich, weil es rasch, auch in wärmeren Räumen, erstarrt.

Zum Stürzen legt man die bestimmte Schüssel genau auf die Form und wendet sie, beides fest zusammenhaltend, rasch um, putzt den Rand sauber und verziert ihn bei sauren Gelees mit krauser Petersilie, bei süßen mit feinen Blümchen.

Sollte die erkaltete und genügend fest gewordene Gallert sich dennoch nicht leicht stürzen lassen, so legt man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch einige Minuten um die Form, oder man hält diese wenige Minuten über kochendes Wasser, wodurch der Inhalt sich lösen wird.

Übrigens ist zu allen Gelees, welche zum Stürzen bestimmt sind, zu raten, vorab eine Kleinigkeit von der Geleebrühe auf einem flachen Teller erkalten zu lassen, damit bei fehlender Konsistenz ein Zusatz gemacht, oder die Brühe durch längeres Kochen noch etwas eingedickt, im entgegengesetzten Falle noch verlängert werden kann.

3. Vom Färben der Gelees. Man kann den Gelees verschiedene Färbung geben, um sie schichtweise anzuwenden oder auch um eine helle Gallertschüssel mit farbigem Gelee zu verzieren, was sich sehr hübsch macht.

Soll die Gallert schön rot sein, so macht man eine Auflösung von roter Gelatine.

Um gelbes Gelee herzustellen, benutzt man wenig aufgelöste Bouillonfarbe statt des sonst üblichen schädlichen Safrans.

Um einen Teil des Gelees zum Verzieren braun zu färben, dient etwas aufgelöste Schokolade bei süßen Gelees; zu pikanter Gallert gibt Madeira eine dunkelgelbe, Fleischextrakt eine braune Färbung.

Spinatsaft färbt die Gallert grün, einige Tropfen Cochenille mit etwas Zitronensaft gibt eine blaue Farbe.

Von der also gefärbten Geleebrühe, welche zum Verzieren bestimmt ist, wird eine dünne Lage in eine vorgerichtete flache Porzellanschüssel gefüllt und zum Kaltwerden hingestellt.

I. Saure Sulzen.

4. Saure Gelees von Kalbsfüßen für Fisch und Fleisch. Kein Gericht dient mehr zur Verzierung der Tafel als eine hübsche Geleeschüssel; auch erfordert sie im Verhältnis zu anderen feinen Speisen keine großen Kosten und kann bei einiger Übung nicht mißraten. Liebigs Fleischextrakt im Verein mit Gelatine und etwas kristallisierter Zitronensäure vereinfacht und erleichtert außerdem die Zubereitung solcher Sulzen außerordentlich, indem man in der kürzesten Zeit damit ein kräftiges, klares, steifes Gelee herstellen kann.

Zum Kochen der Gelees gehört ein weiß glasierter oder ein Bunzlauer Topf. In Eisen gekocht wird das Gelee nicht klar und nimmt durch die Säure einen Eisengeschmack an.

Um ein saures Gelee zu bereiten, setzt man 4 bis 5 nach Nr. 1 blanchierte Kalbsfüße und 1 bis 2 kg schieres, nicht blutiges, sauber gewaschenes Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, wozu auch Abfall von allerlei frischem Fleisch und Geflügel (doch nichts von irgend einem Kopfe, wodurch das Gelee trübe wird), sowie auch in Würfel geschnittener roher Schinken genommen werden kann, mit kochendem Wasser bedeckt und etwas Salz auf rasches Feuer, schäumt es gehörig, gibt hinzu: 2 Teelöffelvoll Pfefferkörner, am besten weiße, halb so viel Nelkenpfeffer, 10 Schalotten oder 4 große Zwiebeln, 2 frische Lorbeerblätter, 1 gelbe Wurzel (Möhre) und Petersilienwurzel, 1/2 Sellerieknolle, den Saft und die halbe abgeschälte Schale einer Zitrone und so viel Weinessig, daß die Brühe einen angenehm sauren Geschmack erhält, läßt das Wurzelwerk eine Stunde kochen, das Fleisch darin gar werden und danach die Füße so lange kochen, bis die Knochen herausfallen. Dann gießt man die bis zu etwa 2 *l* eingekochte Brühe nach Nr. 1 durch ein Haarsieb in ein porzellanenes Geschirr, nimmt am anderen Tage Fett und Bodensatz davon ab, setzt den Stand mit 1/2 Flasche Wein und dem Saft einer Zitrone aufs Feuer und versucht, ob die Brühe noch Salz und Säure bedarf. Nun wird die Geleebrühe auf folgende einfache Weise geklärt. Mehrere Eiweiß quirlt man leicht schaumig, rührt sie nebst der zerbrochenen, vorher mit Essig sauber geriebenen Eierschale unter die warme Flüssigkeit und stellt diese so lange heiß, bis die Brühe wasserhell hervortritt, zum Beweis, daß das Eiweiß fest geworden und die Trübung ausgeschieden ist. Zum Filtrieren nimmt man spitze Beutel von Filz oder Barchent, bei kleinen Mengen eine gut ausgewaschene Serviette. Bei kleineren Mengen Gallert, wie es

in den Haushaltungen gewöhnlich gebraucht wird, ist es praktisch, das Filtrieren auf folgende Art vorzunehmen. Man bindet die Serviette über einen irdenen Topf, den man in ein Wasserbad setzt, gießt die Flüssigkeit in die Serviette und stellt einen breiteren, mit kochendem Wasser gefüllten Topf darauf. Man verhütet so ein Erkalten der Gallert und beschleunigt das Filtrieren. Das erste trübe durchgelaufene Gelee muß wieder in die Serviette zurückgegossen werden. Bei größeren Gallert-Mengen bindet man die spitzen Beutel an die Beine eines umgekehrten Stuhles und stellt ein reines Gefäß darunter, oder man nimmt besser die sogenannten Tenakel, wie sie die Apotheker zum Durchgießen der Flüssigkeiten brauchen. Dieselben bestehen aus kleineren und größeren viereckigen Rahmen von vierkantigen Holzstäben, aus deren vier Ecken spitze Nägel oder Zinken hervorstehen. Diese Rahmen oder Tenakel werden einfach auf tiefe Schalen oder Töpfe gelegt, das Tuch oder der Beutel wird auf den Zinken des Rahmens vermittelst Durchstechens befestigt, die Flüssigkeit darauf- oder hineingegossen zum Durchlaufen.

Zur Bereitung von vorstehendem Gelee kann man den Stand auch allein kochen, die Bouillon durch ein Haarsieb fließen lassen, wenn sie sich gesetzt hat, vom Bodensatz abgießen, vom Fett befreien und mit dem gereinigten Stand aufs Feuer bringen.

5. Saure Gallert für Fisch und Fleisch. Hierzu wird ein Stück gutes, schieres Rindfleisch, also ohne Fett, von $1^1/_4$—$1^1/_2$ kg nach dem Abwaschen mit so viel kaltem Wasser nebst dem nötigen Salz, daß es eine kräftige Bouillon wird, in einem glasierten oder Bunzlauer Topfe möglichst rasch zum Kochen gebracht, wodurch klarer ausgeschäumt werden kann. Nach einer halben Stunde Kochens nimmt man das Fleisch heraus, spült den angesetzten Schaum davon ab und stellt die Brühe eine Weile zum Klarwerden hin. Nachdem das Unklare sich gesenkt hat, wird sie vorsichtig vom Bodensatz in den ausgewaschenen Topf gegossen, mit dem Rindfleisch wieder aufs Feuer gebracht und hinzugefügt: reichlich eine halbe Sellerieknolle, ein Stück Petersilienwurzel, 4 weiße Zwiebeln, die fein abgeschälte Schale einer Zitrone nebst dem Saft, 2 frische Lorbeerblätter, 2 Teelöffel weiße Pfefferkörner, $^1/_2$ Teelöffel ganzer Nelkenpfeffer (Piment) und so viel Weinessig, daß das Gelee einen angenehmen sauren Geschmack erhält; man gibt auch das vielleicht noch fehlende Salz hinzu. So läßt man die Bouillon, gut zugedeckt, ununterbrochen mäßig stark kochen, bis das Fleisch gar, doch nicht zu weich geworden ist. Dann seiht man die auf etwa $1^1/_2$ *l* eingekochte Kraftbrühe durch ein Mulltuch, stellt sie an einen

warmen Ort, damit sie nicht zu rasch erkalte, was andernfalls dem Klarwerden hinderlich sein würde, und gießt die Brühe nach dem Erkalten langsam von dem noch etwas trüben Bodensatz ab. Unterdes wird 40 g Gelatine nach Nr. 1 dieses Abschnitts mit 1/2 *l* Wasser aufgelöst, durch ein Mulltüchelchen geseiht, mit der Bouillon zum Kochen gebracht und nach Nr. 2 in die zugerichtete Form über das Bestimmte, sei es Fisch oder Geflügel, gefüllt.

6. Gallertschüssel von Rindslende, Geflügel und dergleichen. Jedes Fleisch, sei es Filetbraten oder ein anderes Stück, wird gut gewaschen und alles Fett davon geschnitten. Geflügel kann, mit Ausnahme der Gans, gespickt werden, wobei man den Speck in Salz umdreht und die hervorstehenden Enden des Specks glatt abschneidet; aus dem Puter und der Gans nimmt man die Knochen, worüber eine Anweisung D. Nr. 234 zu finden ist. Dann setzt man das Bestimmte mit Wasser und so viel weißem Weinessig, daß es angenehm sauer schmeckt, und dem nötigen Salz in einem weiß glasierten Topfe aufs Feuer, schäumt es rein aus, fügt von den in Nr. 5 angegebenen Gewürzen hinzu und läßt das Fleisch in kurzer Brühe, fest zugedeckt, langsam gar werden. Danach nimmt man dasselbe aus der eingekochten Brühe, stellt es zum Erkalten hin und zerlegt es in passende Stückchen oder läßt es unzerschnitten. Ersteres ist jedoch vorzuziehen, weil die Schüssel dadurch ihr Ansehen behält und weniger Geleebrühe erforderlich ist. Die Brühe fügt man entweder zu jener Geleebrühe, wie sie in Nr. 1 angegeben worden ist, oder man gießt sie durch ein Haarsieb, reinigt sie am nächsten Tage von allem Fett und Bodensatz, setzt jedes Liter Brühe mit 1/2 *l* Kalbsstand, der aus 4 Kalbsfüßen bereitet ist, zusammen, oder nimmt zu demselben Quantum 30 g Gelatine, im Winter nur 24 g, nach Nr. 1 aufgelöst, und verfährt weiter nach Nr. 2.

7. Lachs in Gallert. Man kocht in einem irdenen oder glasierten Topfe Wasser mit weißem Pfeffer, Zitronenscheiben ohne Kerne, Zwiebeln, Muskatblüte, etwas Salz, 2—3 Lorbeerblättern und dem nötigen Weinessig (besser halb guten Fruchtwein, halb Zitronensaft und Weinessig) eine gute Weile, so daß die Gewürze ausziehen, läßt die Brühe durch ein feines Sieb laufen, gibt den eine Stunde vorher etwas eingesalzenen und in Scheiben geschnittenen Lachs hinzu und kocht ihn darin gar. Dann wird derselbe herausgenommen und kalt gestellt. Zu dem nötigen Gelee, auf 1 kg Lachs 1 *l* gerechnet, hat man eine kräftige, klare, weiße Bouillon gekocht von magerem Rind- und Kalbfleisch oder Geflügel. Diese verkocht man mit 1/2 *l* Weißwein, in welchem 32 g Hausenblase aufgelöst ist, salzt und würzt diese, nun 1 1/2 *l* betragende

Flüssigkeit, mit etwas Zitronensaft nach Geschmack und gießt sie lauwarm über die Lachsstücke in eine Kristallschüssel. Den Rand der letzteren verziert man mit marinierten Granaten oder Krebsschwänzen.

8. **Aal in Gelee** gibt, wenn man dazu eine passende Form wählt, eine hübsche Schüssel. — Man teilt den nicht abgezogenen, sondern nur mit Salz vom Schleim gereinigten und ausgenommenen Aal in Stücke, begießt sie, nachdem die Flossen entfernt, mit warmem Essig und läßt sie in ungesalzenem Wasser aufkochen. Dann legt man sie mit einigen Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Schalotten, Salz, Pfefferkörnern, Salbeiblättern und Petersilie in eine Kasserolle mit so viel halb Weinessig, halb Wasser, daß der Aal bedeckt ist. Nach 1/4 stündigem Kochen wird die Brühe, nachdem der Aal herausgenommen, abgefettet und durch ein Sieb gegossen, die in Wasser oder Aalbrühe aufgelöste Gelatine (auf 1 *l* 24 g) hinzugefügt, alles noch einmal aufgekocht, gesalzen, in die Form gegeben, und die Aalstücke nebst Zitronenscheiben hineingelegt. Dann läßt man die Gallert erkalten und stürzt demnächst die Form auf die Schüssel. Man reicht eine Remouladensauce oder auch eine gute Mayonnaise dazu.

Im übrigen sei auf Nr. 2 hingewiesen.

9. **Gallert von Sardinen und Kaviar.** (Feines Eingangsgericht.) Man bereitet eine helle Fleischgallert nach Nr. 4 oder 5, läßt sie auskühlen, bis sie lauwarm ist, und gießt dann eine halbkugelförmige Geleeform mit ihr fingerdick aus. Man gräbt die Form in Eis, läßt die Schicht erstarren, legt nun abgetropfte, zwischen Fließpapier getrocknete Sardinen rosettenförmig ein, übergießt auch sie mit Gallert, daß sie bedeckt sind, und füllt nach Erstarren dieser Schicht den leeren Mittelraum mit Kaviar. Nun gießt man die Form mit Aspik zu und gräbt sie bis zum Gebrauch am besten in Eis. Die Form wird, nachdem man sie auf eine runde Schüssel gestürzt hat, einen Augenblick mit in kochendes Wasser getauchten ausgerungenen Tüchern bedeckt, damit sie sich löst.

10. **Geleeschüssel von einem Hasen.** Der Rücken nebst den Hinterläufen eines jungen Hasen wird gewaschen, enthäutet, nochmals gespült (nicht in Wasser gelegt), in einem weiß glasierten oder irdenen (nicht eisernen) Topfe mit Wasser und so viel Weinessig, daß es stark säuerlich schmeckt, in kurzer Brühe gekocht und gut geschäumt. Dann fügt man eine in Scheiben geschnittene Zitrone, etwa 8 Stück Schalotten oder 4 mittelgroße Zwiebeln, 2 Teelöffel Pfefferkörner und 2 Teelöffel ganzen Nelkenpfeffer hinzu, läßt das Fleisch langsam gar, doch

nicht zu weich kochen, nimmt es heraus und stellt die Brühe, nachdem sie durch ein feines Sieb gegossen ist, zum Kaltwerden hin. Unterdes wird für kräftige Rindfleischbrühe gesorgt, auch von 3—4 Kalbsfüßen nach Nr. 1 Gallert gekocht, diese nach dem Erkalten von Fett und Bodensatz befreit und mit der vom Bodensatz abgegossenen Hasenbrühe und Bouillon zum Kochen gebracht. Die Geleebrühe muß einen kräftigen, stark säuerlichen Geschmack haben. Es ist davon $1^1/_2$ *l* erforderlich; bleibt noch etwas zurück, so kann der Rest nach Nr. 3 gefärbt und zum Verzieren verwandt werden. Auch kann statt der Kalbsfüße das Gelee mit Gelatine und Fleischextrakt zubereitet werden, wodurch viel Zeit und Mühe erspart wird. Auf 1 *l* Brühe 30 g.

Zugleich macht man eine Farce von Kalbsleber wie folgt: Die Leber wird gewaschen, enthäutet, abgespült, fein geklopft und durch ein Sieb gerieben. Dann wird 125 g Speck in Würfel geschnitten, nebst 250 g Schweinefleisch fein gehackt und mit einer kleinen Obertasse gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot, 2 hartgekochten kleingehackten Eidottern, einer Obertasse geschmolzener, vom Bodensatz abgegossenen Butter und so viel Salz und Nelkenpfeffer gemischt, daß die Masse einen angenehmen Geschmack erhält. Die Farce wird in einer ausgestrichenen Auflaufform im Ofen gar und gelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Scheibchen geschnitten, desgleichen auch das Hasenfleisch. Alsdann bestreicht man eine porzellanene Gallertform mit Provenceröl, bedeckt den Boden mit Geleebrühe und macht, wenn sie fest geworden, nach Nr. 2 eine beliebige Verzierung darauf, legt abwechselnd eine Lage Hasenfleisch und eine Lage Farce in die Form, füllt über jede Lage etwas Geleebrühe, läßt sie erstarren und fährt mit dem abwechselnden Einlegen so lange fort, bis alle Brühe darüber verteilt ist.

Man kann diese Speise, wenn das Gelee gehörig kräftig und fest gekocht ist, in kalten Wintertagen an einem luftigen Orte 10 bis 14 Tage in der Form offenstehend aufbewahren. Beim Gebrauch wird dieselbe nach Nr. 1 dieses Abschnittes gestürzt, hübsch verziert, etwa oben mit einem feinen Ländchen langgeschnittener Rotebete mit kleinen Petersilienblättchen untersteckt; ringsum macht sich eine Verzierung von Rotebete, die Scheiben von gleicher Größe dünn und dreieckig geschnitten, mit Gelee und Petersilie fein durchlegt, sehr hübsch. Es kann eine Teufelssauce (Abschnitt R.) oder die Sauce zur Sülze Nr. 1 dazu gegeben werden.

11. Gallertschüssel von eingesalzener Zunge mit Fleischextrakt. Nachdem vorab eine gute Zunge nach Abschnitt D. Nr. 38 eingesalzen

und weich gekocht ist, kocht man von 750 g schierem Rindfleisch nach Nr. 5 dieses Abschnitts mit den darin bemerkten Zutaten 1¼ l Bouillon, gießt dieselbe nach Angabe klar vom Bodensatz ab, bringt die nach Nr. 1 gemachte Auflösung von 30 g Gelatine mit der Fleischbrühe zum Kochen, wobei die ganze Flüssigkeit 1½ l nicht übersteigen darf, probiert auf Salz und Säure, stellt den Topf vom Feuer und macht die in Nr. 2 angegebene Probe. Unterdes schneidet man von der Zunge recht glatte Scheiben in gleichmäßiger Form und entfernt den Rand derselben. Besitzt nun die Gallertbrühe die nötige Konsistenz, so wird noch kochend heiß so viel Fleischextrakt durchgemischt, daß die Brühe einen angenehm kräftigen Geschmack erhält. Dann läßt man eine Lage Geleebrühe in der bestrichenen Form erkalten, ordnet die Zungenscheiben darauf, legt zwischendurch und ringsum eine Schnur von Perlzwiebeln, welche man in etwas Wasser mit reichlich weißem Weinessig und wenig Salz weich gekocht hat, bedeckt die Lage mit der übrigen Brühe und verfährt weiter nach Nr. 2.

Anmerkung. Auch von feiner Zervelatwurst würde eine solche Geleeschüssel gemacht werden können; desgleichen von in Büchsen eingekochter Fray Bentos-Zunge, welche sich wegen ihrer Zartheit sehr dazu eignet.

12. Boeuf-Royal. Ein Stück gutes Ochsenfleisch von 4—5 kg legt man 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Schalotten, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und 1½—2 Flaschen rotem Wein 3 Stunden fest verschlossen langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt etwas braun gebrannten Zucker dazu und gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb über das Fleisch.

13. Kalbfleisch in Gallert. Man schneidet das Vorderteil eines gut gemästeten Kalbes in kleine viereckige Stücke, wäscht sie mit heißem Wasser und bringt sie mit vier abgebrühten Kalbsfüßen und Salz zum Kochen, gibt nach dem Abschäumen reichlich Weinessig, Pfefferkörner, Zwiebeln, ganze Nelken und Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter, auch etwas Zitronenschale und einige Stück Muskatblüte hinzu und läßt das Fleisch langsam weich kochen. Dann nimmt man es heraus, kocht die Brühe, wenn sie noch zu reichlich ist, mit den Kalbsfüßen etwas ein, doch nicht länger, als bis sie kalt zu steifem Gelee wird, nimmt die Kalbsfüße heraus, rührt das schaumig geschlagene Weiße einiger Eier durch und läßt die Brühe in bedecktem Topfe eine Stunde auf der heißen Herdplatte stehen, aber nicht kochen, dann durch einen Geleebeutel fließen. Das Fleisch wird von Knochen und überflüssigem Fett tunlichst gesäubert, nun in einige mit Provenceröl ausgestrichene Geschirre gelegt

und die Brühe darüber gegossen. Statt mit Kalbsfüßen kann die Gallert ebensogut mit Gelatine zubereitet werden.

Es wird eine Teufelssauce (Abschn. R.) dazu gegeben. Zum längeren Erhalten des übrigen Geleefleisches ist es gut, dasselbe kühl und offenstehend aufzubewahren.

14. Kalbfleisch in Gelee nach Küstelberg (besonders angenehm im Sommer). Man nimmt ansehnlich geschnittene Stückchen Kalbfleisch wie zum Frikassee, legt sie in einen hohen Steintopf, dazwischen etwas Zitronenschale und ein wenig Nelkenpfeffer und streut, wenn der Topf gefüllt ist, das nötige Salz darauf; übergießt das Fleisch mit einer Mischung von $^2/_3$ braunem Bieressig, $^1/_3$ Wasser und bindet den Topf mit einer Blase fest zu. Darauf setzt man ihn in ein mit Wasser gefülltes eisernes Gefäß und läßt den Inhalt drei Stunden kochen.

Es müssen sich zwischen dem Fleische viele Knochenstückchen befinden und alles nur lose in den Topf gelegt werden, damit sich Gelee bilden kann. Man gibt Teufelssauce (Abschn. R.) oder Senf mit Zucker zu dem erkalteten Fleisch.

Als Beilage sind Kopf- und Endiviensalat vorzüglich.

15. Kalbskopf-Sülze. Unter den Speisen von Kalbfleisch zu finden (D. Nr. 113).

16. Schweinsrippen in Gallert. Die Bereitung dieser ebenfalls sehr angenehmen Speise findet man in Abteilung V.

17. Gefüllter Kapaun in Gelee mit Sauce. Man löst aus dem Kapaun die Knochen und füllt ihn mit folgender für zwei Kapaunen berechneter Farce: 250 g Milchbrot wird gerieben und mit 125 g Butter über Feuer eine Weile gerührt; dann nimmt man den Topf ab und gibt hinzu: $^1/_2$ kg ganz feingehacktes Kalbfleisch, 125 g feingehackten Speck, die feingehackte Leber der beiden Kapaune, 2 bis 3 Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, Muskatblüte, etwas gehackte Zitronenschale und -saft nebst dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Dies alles wird gut durchgemengt, der Kapaun damit gefüllt, zugenäht, mit großen dünnen Speckscheiben fest umwickelt und in guter Fleischbrühe 2 bis $2^1/_2$ Stunden, fest verschlossen, langsam gekocht. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, legt ihn auf eine flache Schüssel, läßt ihn eine Stunde abkühlen, nimmt die Speckscheiben davon und legt ein flaches Brett mit etwas Gewicht darauf, um ihn ein wenig zu pressen. Die Fleischbrühe, worin der Kapaun mit Suppenkräutern und Gewürzen gekocht ist, verbindet man jetzt mit weißer Gelatine, auf das Liter 30 g, gibt das nötige Salz und so viel Zitronensaft hinzu, daß sie kräftig

schmeckt, kocht sie noch einmal auf und läßt sie durch einen Geleebeutel laufen. Ist sie ziemlich klar, so genügt auch eine Serviette. Nun gießt man davon eine Lage in die dazu bestimmte Form, läßt sie erkalten, legt den Kapaun, die Brust nach unten, darauf, bedeckt ihn mit der Geleebrühe, stürzt ihn anderen Tags auf die bestimmte Schüssel (siehe Nr. 2) und füllt ringsumher folgende Sauce:

1 Eßlöffel dicke Sahne oder das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern wird mit 2 Teelöffel Senf und ebensoviel Zucker gut gerührt; dann werden nach und nach hineingerührt: 4 Eßlöffel Essig, 4 Löffel Salatöl, etwas feingehackter Dragon, ein wenig Pfeffer und Salz und von der zurückgelassenen Geleebrühe. Dies alles wird stark gerührt, um den Kapaun angerichtet und eine Verzierung von Kapern darauf gelegt.

18. Junge Hähnchen in Sulz. Sind die Hähnchen, wie es beim Braten bemerkt worden, vorgerichtet, werden die Brustknochen eingedrückt und herausgenommen. Dann werden die Hähnchen mit etwas Salz eingerieben, in einem irdenen fest zugedeckten Topfe in gelb gewordener Butter und etwas Wasser langsam weich und gelblich gedämpft und auf einer Schüssel zum Erkalten hingestellt. Unterdes läßt man eine nicht zu dünne Lage Geleebrühe nach Nr. 5 auf einer mit Mandelöl bestrichenen Schüssel kalt werden, deren Größe nach der Schüssel, worauf das Gelee gestürzt werden soll, gewählt werden muß. Darauf legt man die erkalteten, in Viertel zerlegten oder halbierten Hähnchen und bedeckt sie mit der übrigen ziemlich abgekühlten Geleebrühe. Am nächsten Tage stürzt man das Gelee auf die bestimmte Schüssel und verziert sie nach Nr. 2 oder mit gehackter Sulz.

19. Hühnermayonnaise mit Gallert. Nachdem die Hühner gereinigt und in Butter, etwas Fleischbrühe und Zitronensaft weich gedünstet sind, werden sie zum Kaltwerden hingestellt, unter tunlichster Entfernung der Knochen, glatt in Stückchen geschnitten und in einen Porzellantopf gelegt, wo sie, mit Salz und weißem Pfeffer durchstreut, mit Dragonessig und feinem Öl begossen und in dieser Marinade einige Stunden liegen gelassen werden. Unterdes wird eine Ringform mit feinem Öl bestrichen, mit saurem Gelee gefüllt, und dies, wenn es ganz fest geworden, auf eine flache Schüssel gestürzt. Dann werden die Hühnerstückchen in der Mayonnaise Nr. 2 (Abschn. R.) umgedreht und zierlich erhöht in die Mitte des Gallertringes gefüllt; man kann sie mit Krebsschwänzen und Salatherzchen, nachdem diese mit Salatsauce getränkt, verzieren.

20. Puter in Gelee. Hierzu muß der Puter ganz jung sein, und wenigstens 2, besser 3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und

vorbereitet werden. Derselbe kann nach Nr. 22 dieses Abschnittes oder wie Kapaun in Gelee (s. Nr. 17) gefüllt werden. Die Zubereitung ist ganz wie die im Vorhergehenden bemerkte.

21. Enten in Gelee. Man nimmt junge Enten, behandelt sie wie Kapaun in Sulz, schneidet sie in zierliche Scheiben, legt sie kranzförmig auf eine längliche Schüssel, garniert das Gelee ringsum, und gibt die bei Nr. 17 bemerkte oder Remouladen-Sauce (Abschnitt R.) dazu.

22. Gefüllte Gans in Gallert. Es gehört hierzu eine junge, recht vollkommene, nicht zu fette Gans, welche wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß. Nachdem sie ganz sauber gereinigt, mit Kleie und heißem Wasser abgerieben und gut abgespült, werden Beine, Flügel, Kopf und Hals abgeschnitten und samt Herz und Magen zum Gänseschwarz (s. D. Nr. 278. 279) verwandt. Darauf werden aus der Gans die Knochen genommen, und dieselbe wie Kapaun in Gelee mit der Leber oder wie gebratener Puter gefüllt. Man kann Kalbsfüße oder Gelatine, 30 g auf 1 *l* (siehe Nr. 1), zum Gelee anwenden. Im ersten Falle setzt man die Gans mit vier Kalbsfüßen, schwach mit Wasser bedeckt, und nicht zu viel Salz aufs Feuer, nimmt den Schaum sorgfältig ab, gibt die in Nr. 1 bemerkten Gewürze nebst Essig dazu, nimmt nach und nach alles Fett ab und läßt die Gans, fest zugedeckt, langsam kochen und weich werden, was bei einer jungen Gans in 2¹/₂—3 Stunden der Fall sein wird. Dann nimmt man sie aus der Brühe, welche bis zu 2¹/₂—3 *l* eingekocht sein kann, klärt die Brühe und verfährt im übrigen ganz wie bei Kapaun in Gelee.

Wie den Kapaun kann man auch die Gans ungefüllt lassen, sie in zierliche Stücke zerlegen, in eine Gallertform einschichten und mit ihrer Sulz überfüllen. Für den häuslichen Tisch verfährt man so mit den sonst zum Gänseklein benutzten Stücken und brät den Hauptteil wie gewöhnlich.

23. Gänseleber in Sulz. Nur eine große Gänseleber lohnt die Herstellung dieser Schüssel. Die Leber muß mehrere Stunden in Milch liegen, wird gehäutet und abgetrocknet, gesalzen und in Butter gar gedünstet, wobei sie keine Farbe annehmen darf. Man läßt die Leber erkalten und schneidet sie darauf in Scheiben. Eine glatte Glasschale wird mit einer Schicht Sulz nach Nr. 5 gefüllt und dieses erstarren gelassen. Man belegt die erste Schicht mit zierlich zurecht geschnittenen Zungenstückchen und Trüffelscheiben und überfüllt sie wieder mit Sulz. Dann schichtet man alle Leberscheiben in die Form und füllt die Form vollends mit Gallert. Man läßt die Speise erkalten, stürzt sie beim Anrichten und gibt eine Remouladensauce (Abschnitt R.) dazu.

24. Kalbfleischrollen in Gallert. Aus einer guten Kalbskeule werden 1 kg handgroße, dünne Scheiben geschnitten, mit einer feinen Schweinefleischfarce bestrichen, die mit etwas gehackten, in Butter weich gedämpften Trüffeln oder Steinpilzen gewürzt ist, zusammengerollt und mit dickem weißen Garn umwickelt, dann in fetter Bouillon mit 1 Glas Wein, etwas Salz, Pfeffer und Zwiebel weich gekocht und aus der Brühe genommen. Letztere wird abgefettet, mit Wasser, 24 g weißer Gelatine und 20 g Liebigs Fleischextrakt auf 1 *l* nebst dem nötigen Salz und etwas Zitronensaft aufgekocht, mit 1—2 geschlagenen Eiweißen nach Nr. 4 geklärt und durch ein Sieb gegossen. Die aus den Fäden gewickelten Rouladen ordnet man in eine etwas vertiefte Schüssel, gießt die Sulz lauwarm darüber und stürzt das Gericht vor dem Auftragen auf eine andere passende Schüssel, wobei das Gelee zerfallen kann.

Auch kann man aus einer ausgebeinten Kalbsbrust eine große Rolle bereiten, die man mit Farce bestreicht und in der feinen Küche noch hübsch mit Trüffeln-, Eier-, Zungen-, Gurken- und Speckscheiben sowie mit Sardellenstreifen, Pistazien, Kapern u. dergl. belegt, bevor man sie aufrollt und wie oben weich dämpft. Man preßt sie über Nacht zwischen zwei Bretter, schneidet sie in Scheiben, die man in eine Randform kranzförmig ordnet, mit der Gallert übergießt und nach dem Erstarren stürzt. In die Mitte des Gallertrandes füllt man einen mit einer Mayonnaisensauce angemengten Endivien- oder im Sommer jungen Kopfsalat und reicht die Mayonnaise nebenher.

Krankenspeisen geben von den sauren Gallerten Nr. **10, 13, 17, 18, 20 und 24,** doch tut man gut, die Sulzen ohne schwere Saucen zu reichen und ihnen die Säure statt durch Essig durch Zitronensaft zu geben.

II. Süße klare Sulzen.

Vorbemerkung. Auch bei diesen Gelees sei empfohlen, sie im Sommer, falls sie nicht auf Eis erkalten können, tags vor dem Gebrauch zu bereiten. Über das Färben und Verzieren der Gallertschüsseln ist das Nötige in Nr. 3 dieses Abschnittes mitgeteilt. Für klare Sulzen ist die Verwendung von Gewürzextrakten (siehe A. Nr. 60) statt der Rohgewürze besonders zu empfehlen. Von den verbreiteten Naumannschen Extrakten sind in den folgenden Vorschriften statt des Saftes einer Zitrone 5 g, statt Schale einer Zitrone 2 g Extrakt zu rechnen.

25. Feine Wein-Sulz von Kalbsfüßen. Man nimmt zu 4 *l* Sulzbrühe 12 große Kalbsfüße und kocht von diesen Stand, wie

das in Nr. 1 genau angegeben worden. Dann setzt man diesen mit 2 l Wein, 750 g Zucker, 15 g feinem durchgebrochenen Zimt, den man, falls man einen feinen Geschmack hat, jedenfalls fehlen läßt, dem Saft von 12 und der gelben Schale von 3 Zitronen aufs Feuer, gibt 6—8 zu flüssigem Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und verfährt weiter nach Nr. 1. Man gibt die Gallert in Gläser oder in feine Schalen, oder zum Umstürzen in mit Mandelöl ausgestrichene Formen. — Für 30—36 Personen.

Anmerkung. Man rechnet zu 1 Flasche Wein 4 Kalbsfüße, für Kranke jedoch nur 2½, weil das Gelee zarter sein muß. Überhaupt dürfen alle süßen Gelees nicht zu fest gemacht werden, je leichter, desto feiner; jedoch müssen sie so viel Festigkeit haben, daß sie nicht brechen, falls sie gestürzt werden sollen.

26. Wein-Sulz von Agar-Agar. Man braucht 1 l Weißwein, 250 g in kleine Stücke geschlagenen Zucker, Saft von 2 saftreichen Zitronen, von einer halben Zitrone die feine gelbe Schale, welche man eine Weile in Wein ausziehen läßt, dann aber entfernt, und 1 Stange Agar-Agar.

Nachdem letztere nach Nr. 1 in ¼ l Wasser oder Wein aufgelöst, läßt man den Wein, worin der Zucker aufgelöst ist, neben dem Zitronensaft in einem glasierten oder Bunzlauer Töpfchen zugedeckt heiß werden, mit der Auflösung des Agar-Agar vors Kochen kommen, gießt die Flüssigkeit durch ein Mulltuch in eine Kristallschüssel und stellt diese an einen kalten Ort. Diese Sulz kann auch gestürzt werden.

27. Wein-Sulz von Gelatine in Geleeschüsseln. Man nimmt 1 l Weißwein, 330 g Zucker, die fein abgeschnittene Schale einer Zitrone, welche man in dem Wein ausziehen läßt, im Sommer 25 g rote oder weiße Gelatine, im Winter 20 g.

Die Gelatine wird zum Auflösen mit einer Tasse Wasser auf eine heiße Platte gestellt, dann alles zum Kochen gebracht und durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes fettfreies Haarsieb in die Geleeschüssel gegossen.

Zur Traubenzeit kann man Wein-Sulz halbfingerhoch in eine Zylinderform füllen, sie zur Hälfte alsdann mit trockenen blauen „Weinbeeren" füllen, diese mit Sulz bedecken und wenn es gestockt ist, die andere Hälfte mit grünen Beeren füllen. Man übergießt auch diese mit Wein-Sulz und stellt sie bis zum Stürzen in Eis.

Selbst geübten Hausfrauen kann einmal die Wein-Sulz nicht ganz klar und durchsichtig geraten, zumal wenn die benutzte Gelatine nicht tadellos war. Dann tut man am besten, eine Glasschale nur fingerdick mit der Wein-Sulz auszugießen und die übrige Sulz in einer

weiten Schale in Eis einzugraben und dort so lange mit der Schneerute zu schlagen, bis sie dick und weißglänzend wird. Die Schaummasse wird auf die erstarrte Gallert bergförmig aufgefüllt und bis zum Gebrauch kühl gestellt.

28. Wein-Sulz nach Prälatenart. Man kocht nach vorhergehender Nummer eine weiße Wein-Sulz und stellt sie zum Abkühlen zur Seite. Dann kocht man sauber gewaschenen Reis — 150 g — in Wasser weich, fügt $^1/_5$ *l* Weißwein, 75 g Zucker, eine Prise Salz, etwas Zitronenschale und -saft, sowie 2 Tafeln aufgelöste weiße Gelatine hinzu, läßt den Reis so lange noch kochen, bis alle Flüssigkeit verschwunden ist, und breitet ihn dann zum Abkühlen auf flacher Schüssel aus. Ist Sulz und Reis fast kalt geworden, füllt man eine Gallertschicht in eine Form, sticht mit silbernem Löffel Klöße von der Reismasse und legt diese nebeneinander im Kranz auf die Gallertschicht, nachdem diese starr ist. Man füllt die Form nun mit Sulz und Reisklößen abwechselnd, doch muß Weingallert die letzte Schicht bilden und stürzt beim Anrichten die Wein-Sulz, um sie mit eingezuckerten Apfelsinenstückchen zu verzieren.

29. Frucht-Gallert von eingekochtem Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeer-Sirup mit Agar-Agar, zum Stürzen. Man löst nach Nr. 1 eine Stange Agar-Agar mit $^4/_{10}$ *l* Wasser auf, seiht dies durch ein Mulltuch und gießt nun so viel leichten Weißwein hinzu, daß mit Zusatz von Fruchtsirup $^8/_{10}$ *l* entstehen. Da wir letzteren von verschiedener Qualität finden, so werde hierbei der Geschmack befragt; die Farbe muß schön rot sein. An Zucker fand die Verfasserin bei der Zusammensetzung dieses Rezeptes zwei gehäufte Teelöffel als ein angenehmes Verhältnis; indes wird der Zucker nach der Qualität des Fruchtsaftes eingerichtet werden müssen, oftmals kann er ganz fehlen. Die Gallertbrühe wird ganz heiß gemacht, dann durch ein Mulltuch in eine trockene Form gefüllt und (siehe Nr. 2) vor dem Gebrauch gestürzt.

Diese Gallert, ebenso klar und schön als angenehm von Geschmack, ist zugleich, wie in Nr. 2 bemerkt, zum Verzieren von heller Sulz zu empfehlen; auch kann von der Gallertbrühe eine Kleinigkeit in ausgespülte Eierbecher gegeben und mit den gestürzten kleinen roten Hügelchen eine helle Sulzschüssel verziert werden.

30. Wein-Sulz mit Eiern oder: Eier im Nest. $^3/_4$ *l* Milch, 1 Stange Agar-Agar oder 16 g weiße Gelatine, 50 g geriebene süße Mandeln, einige bittere, ein Stück Vanille und Zucker nach Geschmack.

Die Stange Agar-Agar oder die Gelatine wird mit $^1/_4$ *l* Wasser aufgelöst und klar gekocht, dann durch ein Musselintuch gegossen und

warm gestellt. Während dies geschieht, kocht man $^{3}/_{4}$ *l* Milch, besser Rahm, mit den Mandeln, dem Zucker und der Vanille auf und schüttet sie in eine große Schale zum Erkalten. Dann erst quirlt man die Milch in das nur warme Agar-Agar, bis die Masse rundlich wird, worauf sie in die Eierschalen gegossen werden muß. Letztere kann man sich in der Küche in Vorrat halten, indem beim Verbrauch von ganzen Eiern nur das dicke Ende der Eier vorsichtig in der Mitte $1^{1}/_{2}$ cm etwa geöffnet wird, so daß das Ei ohne weitere Verletzung der Schale auslaufen kann. Man stellt die leeren Eierschalen mit der Spitze in Salz. Das gekochte Blancmanger (welches man auch in 3 Teile teilen und verschiedenartig färben kann; rot mit Cochenille, braun mit Schokolade, grün mit Spinatmatte) füllt man aus einem Topf mit Ausguß, besser durch einen Trichter in die leeren Eierschalen und läßt es erstarren, was bei Agar-Agar rasch erfolgt.

Währenddem bereitet man von 1 Flasche Rheinwein ($^{3}/_{4}$ *l*) mit 30 g in $^{1}/_{4}$ *l* Wasser aufgelöster roter Gelatine, 200 g Zucker und dem Saft von 2 Zitronen nebst etwas abgeriebener Schale eine Sulz, gießt es in eine Randform und läßt es gleichfalls steif werden. Soll die Speise aufgetragen werden, so stürzt man die Sulz auf eine runde Schüssel von passender Größe, schält die Eierschalen ab und richtet die Eier in der Mitte an.

Hübscher ist es, ein Nest aus gesponnenem Zucker herzustellen. Man kocht hierzu 500 g Zucker mit $^{1}/_{4}$ *l* Wasser so lange ein, bis ein Tropfen davon, in kaltes Wasser geworfen, sich zur kleinen Kugel ballt. Dann stellt man den Zucker in ein Wasserbad, um ihn warm zu erhalten, streicht eine runde Porzellanform mit Mandelöl gleichmäßig aus und hält sie dicht an das Gefäß mit Zucker, hebt diesen dann mit der Gabel heraus und überspinnt, ihn in Fäden ziehend, Boden und Seitenwände der Form. Wenn der Zucker kalt und hart geworden ist, kann man ihn in Form eines Nestes herausheben.

Auf andere Art kann man die Eier in einem Nest aus **Kastanien** anrichten. Zu diesem kocht man $^{1}/_{2}$ kg gebrühte und geschälte Kastanien und $^{1}/_{4}$ *l* Sahne und etwas Vanille weich und streicht sie durch ein Sieb. Man vermischt die Kastanien mit dickem Zuckersaft, bestreicht eine glatte Form mit Butter, legt sie mit feinem Papier aus und drückt die Kastanienmasse fingerdick gleichmäßig hinein. Nach dem Erkalten stürzt man die Form, hebt das Papier ab, läßt das Nest trocknen und überzieht es mit Schokoladenglasur.

Diese beiden Bereitungsweisen sind in der feinen Küche gebräuchlich.

31. Bandsulz. Man kocht nach voriger Nummer das Blancmanger, sowie die Fruchtgallert nach Nr. 29 und füllt beide Sulzen schichtweise abwechselnd in eine Form, läßt jedoch erst jede Schicht erstarren, bevor man die folgende hinzufügt. Man stellt am besten die Form auf klar geschlagenes Eis und erhält die zum Nachfüllen bestimmte Gallert auf warmer Herdstelle lauwarm.

32. Goldwasser-Gallert. Man bereitet ein Gallert aus $^3/_4$ *l* Zuckersirup, 25 g in $^1/_4$ *l* Wein aufgelöster weißer Gelatine, $^1/_4$ *l* Danziger Goldwasser und dem Safte einer Zitrone. 70 g Pistazien schält man und schneidet sie in feine kleine Streifen, zerpflückt einige Blatt Goldschaum, wie man es zum Vergolden von Nüssen ꝛc. benutzt und mischt dies unter die Flüssigkeit. Damit die hinzugefügten Pistazien nicht zu Boden sinken, muß man die Gallert so lange rühren, bis sie anfängt dick zu werden, dann füllt man sie in Glasschalen, läßt sie völlig erstarren, stürzt sie und verziert sie mit kleinen abgetropften Hagebutten und Häufchen von Schlagsahne.

33. Zitronen-Gallert. Eine solche wird aus $^1/_2$ *l* Kalbsstand nach Nr. 1, 1 *l* weißem Wein, 340 g Zucker, dem Saft von 4 Zitronen, der Schale von 2, einer Erbse groß Safran und 4 Eiweiß nach Nr. 25 bereitet. Das Gelee wird mit eingezuckerten Zitronenscheiben verziert.

Anstatt mit Kalbsstand kann man diese Gallert auch mit 1 Stange Agar-Agar oder 25 g Gelatine wie Weingelee bereiten.

34. Punsch-Sulz. 45—50 g Hausenblase oder 35 g Gelatine oder 2 Stangen Agar-Agar wird mit $^1/_4$ *l* Wasser (siehe Nr. 1) aufgelöst und mit $^1/_2$ kg Zucker, woran eine Zitrone abgerieben worden, $^3/_4$ *l* Wein, dem Saft von 6 Zitronen und einem geschlagenen Eiweiß zum Kochen gebracht, der Topf vom Feuer gesetzt, warm gestellt und, sobald sich die Flüssigkeit geklärt hat, durch Flanell oder ein Mulltuch gegossen. Dann wird $^1/_2$ *l* Rum durchgerührt und die Sulz in einer Kristallschale zum Erkalten hingestellt, oder in einer beliebigen Form zum Stürzen aufbewahrt.

35. Französische Likör-Sulz. 30 g Gelatine, $^9/_{10}$ *l* Wasser, 250 g Zucker, 1 Zitrone, 2 bis 3 Gläschen Arrak.

Man löst die Gelatine nach Nr. 1 auf, mischt sie mit dem Wasser, schlägt zwei Eiweiß mit der zerdrückten Schale, gießt die etwas abgekühlte Gelatine darauf, und fährt fort zu schlagen; dann fügt man den Zucker hinzu und setzt die Masse aufs Feuer. Wenn sie zu kochen anfängt, träufelt man den Saft einer Zitrone hinein, läßt sie einige

Minuten kochen, seiht die Flüssigkeit durch ein feines Leinwandtüchelchen und vermischt das Durchgelaufene mit dem Arrak, Rum oder beliebigem Likör, füllt es in Schüsselchen oder Gläser und stellt diese an einen recht kalten Ort.

Anmerkung. Dies Rezept ist von Madame Lainé in Paris, Gattin des Herrn Lainé, der die Gelatine erfunden, mitgeteilt.

36. **Gallert mit allerlei Früchten.** Man macht ein Wein- oder Zitronen-Gallert, süßer als gewöhnlich, gibt es in eine Glasschale, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als: Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren rc. ohne allen Saft in zierlicher Ordnung hinein und läßt die Sulz fest werden. Oder man versüßt die Sulz wie gewöhnlich und bestreut die Früchte eine Weile vorher mit Zucker.

37. **Erdbeer-Sulz.** Man reibt 1¾ *l* reife Erdbeeren durch ein Sieb, gibt das Durchgelaufene auf eine ausgespannte Serviette und gießt ein schon durchgelaufenes und wieder heiß gemachtes Wein-Gallert nach Nr. 25, 26 oder 27 darauf.

38. **Apfel-Sulz.** 750 g vorgerichtete und gewaschene gute saure Äpfel werden mit ½ *l* Wasser in einem Bunzlauer Geschirr ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit 40 g roter Gelatine, welche in stark ¼ *l* weißem Wein aufgelöst ist, warm vermischt. Dann gibt man die Schale einer halben Zitrone, den Saft von 2 Zitronen, ½ kg geriebenen Zucker und etwas Arrak hinzu, läßt die Masse, welche 2 *l* betragen kann, unter fortwährendem Rühren aufkochen und füllt sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form. Die Sulz wird oft umgerührt, ehe sie in die Form gegossen wird, nach vollständigem Erkalten gestürzt und ohne oder nach Belieben auch mit einer Vanille-Sauce gegeben.

39. **Frucht-Gallert ohne Zusatz von Stand.** Gelees von Johannis- oder Himbeeren, besonders aber von Kirschäpfeln und von Moosbeeren, wie man sie beim Einmachen der Früchte bereitet, in Glas- oder Porzellanformen aufbewahrt und beim Gebrauch umgestürzt, geben schöne Geleeschüsseln. Es wird feines Backwerk dazu gereicht.

40. **Apfelsinenkörbchen mit Sulz gefüllt.** Man schneidet ansehnliche Apfelsinen mit einem scharfen Messer in der Mitte glatt durch und nimmt mit einem silbernen Eßlöffel das Inwendige bis zur Schale heraus. Dann zerschneidet man an der Schnittseite gleichmäßig die Schale, so daß ein Rändchen von der Breite eines Strohhalms entsteht, das gleichfalls in Strohhalmbreite an beiden Seiten der Apfelsine fest bleiben muß. Das Rändchen wird zusammengefaßt und oben mit

einem ganz schmalen farbigen **Seitenbändchen** so zusammengebunden, daß eine kleine niedliche Schleife entsteht.

Zugleich macht man eine beliebige Wein-Sulz, mit dem Saft der Apfelsinen vermischt füllt damit die Körbchen und stellt sie zum Kaltwerden auf die bestimmte Schüssel.

Da die Körbchen nur eine geringe Quantität Sulz fassen und vielleicht mancher eine größere Portion zu haben wünscht, so hält man eine Geleeschüssel bereit, damit die Gäste nach Gefallen ihr Körbchen nochmals füllen können.

41. Champagnersulz. Unter die Weinsulz Nr. 25 oder 26 mischt man nur 1¼ Liter Wein und zuletzt ¾ Liter Champagner.

Krankenspeisen. Alle einfachen Wein- und Fruchtgallerten sind vorzügliche Krankenspeisen; ungeeignet ihrer komplizierten Zusammensetzung halber sind Nr. 30, 32, 34 und 35.

III. Gefrornes oder Eis.

42. Allgemeine Regeln.

Gerätschaften und Bereitungsweise. Die Gerätschaften dazu sind: ein Eimer und eine Büchse von Zinn oder Blech, die ganz fest verschlossen werden kann; zugleich darf das Eis nicht fehlen, welches man so fein zerschlagen muß, daß die Stückchen nicht größer sind als kleine Haselnüsse. Zuerst schüttet man eine Hand hoch Eis in den Eimer und ein paar Handvoll Salz (es kann Viehsalz sein) darüber, dann setzt man die mit Creme gefüllte Büchse, fest zugemacht, hinein, legt an den Seiten rund herum eine Lage Eis, streut eine Handvoll Salz darüber, stampft es fest und fährt mit dem Eis- und dem Salzstreuen so fort. Dann streut man noch eine Handvoll Salz darüber. Die Büchse muß etwas über den Rand des Eimers herausstehen. Ohne Salz kann kein Gefrorenes gemacht werden. So läßt man die Büchse ¼ Stunde im Eise stehen, dreht sie am Henkel einigemal herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem dazu geschnittenen glatten Spatel die Masse durch und macht das, was sich am Boden und an den Seiten angesetzt hat, los, während man mit der anderen Hand die Büchse immer so schnell als möglich im Kreise um den Spatel dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis in die Büchse falle. Ist nun die Masse gut gerührt, so macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie nochmals ¼ Stunde ruhig stehen, rührt dann nochmals, damit alles Eisige von der Wand der Büchse abgestoßen und

mit der Masse vereinigt wird, wobei die Büchse immer bewegt werden muß. So fährt man fort, bis die Masse dick geschmeidig wird und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Wenn dieselbe zu schnell gefrieren sollte, muß man sie mit Gewalt losstoßen und zerrühren, jedoch ohne die Büchse zu heben, und langsamer drehen. Wird das Gefrorene zu früh fertig, gießt man 1 *l* kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse Befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Eimer mit einem Tuche zu und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen. Dann füllt man das Gefrorene in Gläser und gibt es zum Dessert. Zu Fruchteis wird der Zucker nicht gekocht, sondern kalt gelöst.

Übrigens erleichtert sich die Hausfrau die Eisbereitung wesentlich und erspart Zeit und Mühe, wenn sie sich eine der trefflich arbeitenden, dazu sehr preiswerten automatischen Eismaschinen, System Meidinger, oder eine noch praktischere amerikanische Eismaschine anschafft, welche überall in größeren Haushaltungsgeschäften käuflich zu haben sind. — Besonders die Eismaschine des Alexanderwerkes hat sich mir bewährt.

43. Vanille-Eis. Man läßt 6 g Vanille in etwas Milch langsam auskochen, preßt diese durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 18 frische Eidotter, 1 *l* gute frische Sahne, 180 g Zucker, und läßt diese Masse unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen. Dann gießt man sie schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt sie so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bilde. Nach völligem Erkalten füllt man sie in die Gefrierbüchse und verfährt weiter nach Nr. 42.

Ungeübten Händen ist es zu raten, die Creme zum Vanille-Eis im Wasserbade zu rühren, damit sie nicht gerinnt. Leichter wird das Vanille-Eis, wenn man nur zur Hälfte Sahne nimmt und zur Hälfte Milch.

44. Quitten-Eis. Die Quitten, welche vorher geschält sind, werden mit Wasser und einigen Stückchen Zimt ganz weich gekocht, zerdrückt, durch ein feines Sieb gerieben, mit Zucker vermischt, in die Gefrierbüchse gefüllt u. s. w. — Zu jedem $1/2$ kg durchgerührter Quitten nimmt man 250 g Zucker.

45. Apfelsinen-Eis. 250 g Zucker werden in einer mittelgroßen Tasse Wasser aufgelöst, hinzugegeben die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine, der Saft von 8 Apfelsinen und 2 Zitronen, $1/2$ Flasche Malaga und reichlich 20 g gute Hausenblase oder Gelatine oder $1 1/2$ Stange Agar-Agar, jedes mit $1/4$ *l* Wein nach Nr. 1 aufgelöst.

46. Punsch-Eis. Knapp 1 *l* Wasser, knapp 1 *l* Wein, $^1/_2$ kg Zucker, ein Stück Vanille, Zimt und die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, der Saft von 4 Zitronen und 12 Eidotter. Dies läßt man unter starkem Rühren bis vors Kochen kommen und gießt es, des sehr leichten Gerinnens halber, schnell in eine Schüssel (siehe Vanille-Eis). Während des Gefrierens rührt man beim Öffnen der Büchse nach und nach 4 Tassen Arrak durch die Masse.

47. Himbeer-Eis. Saft von 1 kg ausgepreßten Himbeeren, 375 g mit etwas Wasser kalt aufgelöster Zucker, $^1/_2$ *l* weißer Wein und einige Stücke Zimt. Dies alles vermischt man und läßt es gefrieren.

48. Veilchen-Eis. 250 g Zucker, $1^1/_2$ *l* dicke süße Sahne, $^1/_4$ *l* Veilchensaft, 12 Eidotter. Dies wird unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht, erkaltet in eine Gefrierbüchse gegossen u. s. w.

49. Gefrorener westfälischer Pudding. $^6/_{10}$ *l* Milch, 200 g Zucker und $^1/_2$ Stange Vanille läßt man aufkochen rührt 3 ganze Eier oder 6 Eidotter mit etwas kalter Milch durch die Masse und dies zusammen so lange auf dem Feuer bis es sich verdickt, läßt die Masse erkalten, gießt sie durch ein Sieb in eine in Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel gefrieren, arbeitet nach und nach $^8/_{10}$ *l* geschlagene Sahne die mit gestoßenem Zucker nach Geschmack versüßt ist, und 25 g geriebenes Schwarzbrot (Pumpernickel), 60—80 g ($^1/_4$ bittere) halbfein gestoßene Makronen und etwas Maraskino darunter, bearbeitet die Masse mit dem Spatel, bis sie ziemlich steif geworden ist, füllt sie in eine Puddingform, die man fest verschließt, vergräbt sie in fein zerstampftes Eis mit vielem Salz und läßt sie im Keller 2—3 Stunden ruhig stehen. Beim Anrichten taucht man die Form in lauwarmes Wasser, stürzt den Pudding und verziert ihn mit beliebigem Gebäck.

50. Gebackenes Eis. Man schlägt 6 Eiweiße zu steifem Schnee, vermischt ihn mit 200 g feinem Zucker und streicht die Hälfte dieser Schaummasse auf eine tiefe Porzellanschüssel. Man bäckt die Masse in gelind warmem Ofen langsam lichtgelb und spröde, und läßt sie auskühlen. Dann füllt man ein Vanille-Eis nach Nr. 43 in die Kruste, überstreicht es mit der anderen Hälfte des süßen Eierschnees, besiebt ihn dicht mit Zucker und hält eine glühende Schaufel so lange darüber, bis sich eine lichtgelbe Kruste nach oben gebildet hat. Man verziert den Rand der Schüssel noch mit abgetropften eingemachten Früchten und reicht sie sofort zur Tafel.

51. Frucht-Eispudding. Ein Vanille-Eis, nach Nr. 43 bereitet, drückt man in eine hohe Zylinderform, verteilt beim Einfüllen eingemachte feine Früchte darin — ohne Saft —, Kirschen, Aprikosen, Erdbeeren u. s. w., sorgt aber dafür, daß sie beim Ausstürzen des Eises nicht gesehen werden können, schließt die Form und stellt sie bis zum Gebrauch in Eis. Gute steifgeschlagene Sahne, mit Zucker und Vanille gewürzt, stellt man gleichfalls recht kalt.

Soll der Pudding aufgetragen werden, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt ihn aus und überfüllt ihn wellenförmig mit der Schlagsahne.

52. Nesselroder Eispudding. $^1/_2$ kg Kastanien schält man sorgsam, kocht sie in $^1/_2$ *l* Milch weich, zerreibt sie zu Brei und vermischt sie mit 250 g Zucker, einer halben Stange gestoßener Vanille, 3 Eidottern und $1^1/_2$ *l* Rahm. Man rührt dies auf gelindem Feuer zu dicker Creme, die man durch ein Haarsieb streicht, bis zum Auskühlen schlägt und in eine Gefrierbüchse füllt. Darin läßt man die Creme erstarren, verarbeitet sie dann mit 1 Glas Maraskinolikör, 125 g ausgequellten Rosinen und ebensoviel Korinthen, sowie mit 60 g feingeschnittenem Zitronat, füllt sie dann in die Eisform, vergräbt sie in Eis und stürzt sie nach 2 Stunden. Man reicht zu diesem Nesselroder Eispudding Sahne wie zu dem vorhergehenden.

53. Prinz Friedrich-Halbeis. Man rührt 100 g Aprikosen- und ebensoviel Himbeermarmelade gut mit 100 g feinem Zucker durch, mengt 120 g feinwürfelig geschnittene Ananas und dann $^1/_2$ *l* steife Schlagsahne darunter und füllt die Masse in eine verschließbare Eisform. Man stellt sie 3 Stunden in mit Salz vermischtes Eis, stürzt das Halbeis dann, bespritzt es mit Johannisbeergelee und gibt Mandelröllchen dazu.

54. Amerikanische Eiscreme (Originalrezept). Man läßt in $^1/_2$ *l* süßer Sahne $^1/_2$ Stange zerschnittene Vanille 2 Stunden ausziehen, löst 100 g Zucker in $^1/_{10}$ *l* Wasser und gibt den Zuckersaft zu der durchgeseihten Sahne. Man füllt sie in eine Gefrierbüchse, stellt sie in Eis mit Salz und bearbeitet sie so lange, bis man eine eiscremeartige Masse erhält. Sie wird in flache Eisschalen gefüllt und mit Mandelhohlhippen gereicht. Diese Eiscreme ist von ganz besonders trefflichem Geschmack.

55. Fürst Pückler-Eis. Man löst 10 g weiße Gelatine in 4 Löffel warmem Wasser auf. Dann schlägt man $^1/_2$ Liter dicke Sahne zu steifer Schlagsahne und stellt sie in Eis. 300 g Schokolade wird

in Wasser aufgelöst, mit 100 g Zucker vermischt und erkalten gelassen. Ebenso löst man 8 Löffel Himbeergelee auf, gibt wenige Tropfen Cochenille, 70 g Zucker und ein steifgeschlagenes Eiweiß hinzu und schneidet zuletzt 10 Makronen in Würfel. Die Schlagsahne wird mit der Gelatine verrührt und in drei Teile geteilt. Den einen vermischt man mit der Schokolade, den zweiten mit dem Himbeergelee und den dritten mit den Makronen und 50 g Vanillezucker. Die drei Massen werden abwechselnd in eine gute verschließbare Eisform gefüllt, mit Papier und Deckel fest verschlossen und vier Stunden in Eis gegraben.

Krankenspeisen. Eis wird bei manchen Krankheiten geradezu verordnet; **ohne ärztliche Erlaubnis reiche man Gefrorenes jedoch nicht.**



N. Verschiedene kalte süße Speisen,

als

Stärkepuddings, Standpuddings, Sahnespeisen, Cremes und ähnliche Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellanformen, Schüsselchen oder Gläser gefüllt werden.

---

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Cremes u. s. w.

Sauberes Kochgeschirr. Wie überhaupt nur in sauberen Kochgeschirren dem Auge und Geschmack angenehme Speisen zubereitet werden können, so sind diese ganz besonders zum Kochen der Cremes eine notwendige Vorbedingung. Am besten sind dazu entweder tiefe glasierte oder emaillierte Töpfe, oder auch die guten Lippstadter irdenen Geschirre sowie die feuerfesten Geschirre.

Vanille. Wünscht man die Vanille stückweise zu gebrauchen, so kann sie zweimal benutzt werden; übrigens dient es zur Ersparnis, eine Kleinigkeit mit Zucker gestoßen in ein Mullläppchen zu binden und sie je nach Vorschrift in den Bestandteilen einer Speise vorher ausziehen zu lassen oder damit aufs Feuer zu bringen. Das in neuerer Zeit in den Handel kommende „Elbsche Vanillin", auch Dr. Oetkers Vanillezucker, ist, wie ich mich durch mannigfache Versuche überzeugte, ein billiger und guter Ersatz für Vanille.

Schlagen der Cremes. Da die Cremes sehr leicht gerinnen und alsdann mißraten, so wolle man folgendes nicht unbeachtet lassen: Die Cremes müssen gleich von Anfang an etwas geschlagen werden, sobald sie aber warm geworden sind, muß das Schlagen rascher fortgesetzt werden und ununterbrochen rasch geschehen, bis vorm Kochen. Kochen dürfen sie nicht, es sei denn, daß reichlich Mehl mit den Eiern verbunden wäre. Alsdann werden sie so schnell als möglich in eine bereitstehende Terrine oder tiefe porzellanene Schüssel geschüttet und noch eine kleine Weile geschlagen, bis sie nicht mehr sehr heiß sind.

Stürzen des Puddings oder der Creme. Ehe man eine Geleespeise in heißes Wasser hält, um sie aus der Form zu lösen, drückt man mit dem Zeigefinger vorsichtig ringsum auf das Gelee und kann dadurch beurteilen, ob sie sich gut löst oder die Form erwärmt werden muß.

Verbinden der Milch oder Schlagsahne mit Wein oder den Gallertstoffen. Letztere werden niemals in Milch aufgelöst, sondern stets in Wasser oder Wein; noch weniger lassen sie sich mit Milch kochen, ohne zu gerinnen. Man setzt, um letzteres zu vermeiden, quirlend oder rührend, der abgekühlten Masse erst den Gallertstoff zu. Auch mit Wein darf die Milch nicht gekocht werden; man kann denselben in der Regel kalt zuletzt beimischen und muß stets gut rühren oder quirlen, solange die Masse nicht ganz kalt ist. Beobachtet man diese Vorsicht nicht, so hat man das Mißraten der Cremes &c. durch Gerinnen zu beklagen.

Eidotter. Zu solchen Speisen, bei welchen die Eidotter zuletzt hinzugegeben werden, zerrührt man diese mit etwas kaltem Wasser — zu jedem Eidotter 1 Eßlöffel voll — nimmt den Topf vom Feuer, rührt von der kochenden Flüssigkeit etwas zu den Eidottern, nach und nach mehr, gießt sie unter starkem Rühren langsam zu der gekochten Masse und verfährt weiter wie bemerkt worden.

Weiteres Verfahren. Um zu verhüten, daß sich auf den Cremes eine Haut bilde, rührt man sie bis zum Erkalten zuweilen durch und läßt sie bis 1 oder 2 Stunden vor dem Gebrauch stehen, rührt sie dann nochmals durch und füllt sie, nach ihrer Art, in Gläser oder Cremeschüsseln.

Stürzen. Zum Stürzen kalter Speisen ist es eine Hauptbedingung, solche vorher vollständig erkalten zu lassen und die Form entweder mit Mandelöl überall dünn auszustreichen, nach Angabe mit kaltem Wasser zu umspülen oder trocken zu lassen.

Salzen. Wie schon bei den Puddingen und Aufläufen bemerkt worden ist, vergesse man auch bei keiner Creme eine Prise Salz zu nehmen.

2. Verzieren der Cremes. Dieselben können mit Sukkade, welche feinblätterig geschnitten ist, oder mit rotem und weißem spanischen Wind, mit Blättchen von Preißelbeer- und schwarzem Johannisbeer-Gelee, oder auch mit geeigneten Blumenblättchen verziert werden; besonders macht sich zum Verzieren Kirschapfel-Gelee sehr hübsch. Auch ist folgendes zu empfehlen: Dicke süße Sahne (Rahm) wird ganz steif geschlagen, mit Zucker und einem kleinen Guß Arrak versetzt und verarbeitet, sodann mit einem Teelöffel ausgestochen und zum Verzieren der Cremes verwandt. Ferner kann man Himbeer-, Stachelbeer- oder anderes Fruchtgallert nehmen und auf jeden gehäuften Eßlöffel desselben 2 Eßlöffel feingeriebenen Zucker und 1 Eiweiß so lange rühren, bis man eine steife Masse erhält, die man zum Verzieren benutzt. Die beiden letzteren können in Arabeskenform durch eine Kuchenspritze auf die süßen Speisen gebracht werden.

3. Zitronen-Pudding mit Reisstärke. 1 *l* Wasser wird mit 250 g Zucker aufgekocht, nachdem 1 Tasse zum Auflösen von 100 g guter Stärke zurückgelassen ist. Sobald die Stärke fein gerieben, verrührt man 6 Eidotter, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, wenig Salz und den Saft von 2 Zitronen damit, gießt sie in das kochende Wasser, läßt den Pudding kochen, bis die Stärke gar ist, und schlägt zuletzt den Schnee von den 6 Eiweiß hinein. Nachdem dann die Masse noch einmal aufgekocht ist, gibt man sie in eine trockene Porzellanschale zum Erkalten und reicht den Pudding kalt mit Himbeersaft oder Tutti-frutti von eingemachten Früchten.

4. Sago-Pudding. Zutaten für 10 Personen: 170 g echter Sago, 6 große Eier, 100 g Zucker, eine Prise Salz, eine Stange Agar-Agar oder 12 g Gelatine, nach Abschnitt M. Nr. 1 aufgelöst, Zitronenschale und Zimt.

Der Sago wird behutsam abgebrüht, mit 1 *l* Milch, Zitronenschale und ganzem Zimt langsam weich und steif gekocht. Dann gibt man unter stetem Rühren die Eidotter mit etwas Milch zum kochenden Sago, läßt ihn aufkochen, zieht den Topf vom Feuer zurück, schlägt den aufgelösten Stand in die Masse, mischt sogleich den festen Eiweißschaum durch und füllt damit eine umgespülte Form.

Völlig erkaltet, wird der Pudding umgestürzt und mit einer Frucht- oder Rotweinsauce gereicht.

5. Schokolade-Pudding ohne Eier. 1 *l* Wasser wird mit etwas Vanille, einer Prise Salz und 200 g Zucker aufgekocht, mit 90 g Hoffmanns Speisemehl, das in einer kleinen Tasse kaltem Wasser aufgelöst wurde, und 60 g reinem feinen Kakaopulver einige Minuten gekocht

und in einer trockenen Porzellanform zum Erkalten hingestellt. Sofort nach dem Erkalten kann man den Pudding schon stürzen, mit steifer Schlagsahne und kleinen roten Baisers abwechselnd verzieren und mit einem runden Ball von Schlagsahne in der Mitte belegen.

Statt mit Stärke kann man den Pudding auch mit grobkörnigem Grieß kochen und statt Kakaopulver auch gute Schokolade nehmen.

6. **Roter Frucht-Pudding** („Rote Grütze"). Frische Beerenfrüchte, wie Himbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren stellt man ohne Wasserzusatz eine Stunde in ein Wasserbad, damit sie Saft ziehen. Dem Saft von 1 1/2 *l* Beeren setzt man 1/2 *l* leichten Rotwein, sowie 250 bis 300 g Zucker zu. Man quillt in der Flüssigkeit entweder 150 g Mondamin oder 100 g Sago aus, so daß man einen nicht zu steifen Fruchtbrei erhält, unter den man den Eiweißschnee von 4 Eiweiß zieht und unter den man gern noch 1/4 *l* eingezuckerte frische Beeren mischt. Der Pudding wird in eine mit kaltem Wasser umgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit geschlagener Sahne, oder mit Vanillesauce, auch wohl mit dicker, mit Rotwein, Zucker und Rum schaumig geschlagener Sahnensauce gereicht.

7. **Reis-Pudding mit Obstlagen** für 12 Personen. 250 g Reis, Milch, etwas Salz, Zucker und ganzer Zimt, ferner Mandeln, Wein, Zitronen, Korinthen, in Scheiben geschnittene Äpfel.

Man quillt den Reis, nachdem er abgekocht ist (L. 16), in Milch, Zucker und Zimt weich und nicht zu steif. Zugleich gibt man länglich geschnittene Mandeln in etwas Wasser, fügt ein paar Tassen Wein, Zucker, Zitronensaft und Schale, Korinthen und die Äpfelscheiben hinzu, läßt sie weich werden und macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig. Dann gibt man in eine umgespülte Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und so fort, bis der Reis den Schluß macht.

Kalt stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und gibt eine Wein- oder Vanillesauce dazu.

8. **Reis mit Pfirsichen.** Die Pfirsiche zu dieser Speise müssen tadellos reif sein, sie werden geschält, halbiert und von den Kernen befreit. Die Pfirsichkerne werden abgezogen und die Pfirsichhälften nebst den Kernen in Zuckersaft gekocht.

250 g Reis werden abgekocht und dann in 1 1/2 *l* Sahne und einer halben Stange zerschnittener Vanille dick ausgequollen. Man läßt den Reis erkalten, schüttet ihn in eine tiefe Schüssel und verrührt ihn mit 150 g Zucker, 4 Löffeln Maraskino und 30 g aufgelöster Gelatine, um ihn dann mit 1/2 *l* steifer Schlagsahne zu untermischen.

Man füllt den Reis in eine Randform und stellt diese kalt. Auch die Pfirsiche werden zum Erkalten am besten auf Eis gestellt. Beim Anrichten stürzt man den Reis und ordnet die Pfirsiche kranzförmig bergartig in der leeren Mitte. Die Pfirsichkerne verteilt man dazwischen, und den Rand belegt man abwechselnd mit eingemachten oder frisch gedünsteten Mirabellen und Weichselkirschen.

Statt der Pfirsiche kann man die Speise auch mit Aprikosen zubereiten.

9. **Pudding aus Baden-Baden.** Für 10 Personen sind erforderlich: 125 g Reis, 125 g Zucker, 1 *l* Milch, Vanille, 15 g Hausenblase oder Gelatine, 1/4 *l* zu steifem Schaum geschlagene Sahne.

Der Reis wird abgekocht und in Milch, Vanille und Zucker weich und dick ausgequellt (L. 16). Dann wird die aufgelöste Hausenblase oder Gelatine mit dem abgekühlten Reis vermischt, nach dem Erkalten die zu steifen Schaum geschlagene Sahne, womöglich nebst einem Glase Maraskino durch die Masse gerührt, diese in eine naßgemachte Form geschüttet und auf Eis oder kaltes Brunnenwasser gestellt. Letzteres muß einigemal erneuert werden.

10. **Eis-Pudding von Reis** für 24 Personen. 1/2 kg Reis, 1/2 kg Zucker, 6 Zitronen, 2 Eßlöffel Rum und Frucht-Gelee.

Man reibt die Schale zweier Zitronen auf Zucker ab und stellt den abgeschabten Zitronenzucker erst hin. Unterdes wird 1/2 kg Reis gut abgebrüht, in einem sauberen glasierten oder irdenen Kochgeschirr mit 3 1/2 *l* Wasser und dem Zucker eine Stunde langsam und zugedeckt gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Zitronenschale mit dem Saft von 6 Zitronen und dem bemerkten Rum durch, gibt die Masse, wenn sie noch nicht völlig erkaltet ist, lagenweis, mit einem Teelöffel Frucht-Sulz stellenweis durchlegt, in eine naßgemachte Porzellanform und stürzt sie, erkaltet, auf eine Schüssel.

Zur Sauce wird dicke Sahne an einem kalten Ort mit einem Schaumbesen geschlagen, und diese kurz vor dem Anrichten mit Vanillezucker durchgerührt.

11. **Spanischer Reis.** 1 Flasche weißer Wein, 250 g bester Reis, 330 g Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wird, Saft von 2 Zitronen und 1/4 *l* Arrak.

Der Reis wird gewaschen und gut abgekocht, in einem glasierten oder Bunzlauer Geschirr mit Wasser langsam weich und dick ausgequellt (L. 16); die Körner müssen ganz und ansehnlich bleiben. Ist dies geschehen, so läßt man Wein, Zucker und Zitronensaft heiß werden, den

Reis darin durchkochen, rührt den Arrak hinzu, stellt das Geschirr zum Kaltwerden hin und sei unbesorgt, wenn die Speise zu dünn scheinen möchte; sie wird während des Kaltwerdens dicker und darf, auch erkaltet, nicht steif sein. Vor dem Anrichten rührt man sie mit einer Salatgabel durch, füllt sie in Schüsselchen und verziert sie mit Gelee.

Man gibt eine gekochte, kalt gewordene Rotweinsauce oder Fruchtsaft dazu.

Besser ist es, den Arrak fehlen zu lassen, und nur reichlich eine halbe Flasche Wein zu nehmen, damit man die Reisspeise stürzen kann. Sie wird zum Erstarren dann in eine Reifform gefüllt und der innere Hohlraum nach dem Stürzen mit kaltem „Weinschaum“ gefüllt.

12. Reis-Gallert. Für 14—16 Personen erforderlich: 1/2 kg bester Reis, 1/2 kg Raffinade, worauf eine Zitrone abgerieben, Saft von zwei frischen Zitronen und ein Weinglas Arrak.

Der Reis wird gut abgebrüht, in einem sehr sauberen Kochgeschirr mit 4 1/2 *l* Wasser, zugedeckt, vom Kochen an 1 1/2 Stunde ununterbrochen, jedoch langsam und ohne darin zu rühren, gekocht.

Unterdes wird der Zucker in Wasser getunkt, klar gekocht, das Reiswasser durch ein Sieb hinzugegossen und mit dem Saft der Zitronen zum Kochen gebracht, dann vom Feuer genommen und der Arrak durchgemischt.

Da diese Speise langsam erkaltet, so muß sie, namentlich im Sommer, tags vorher bereitet werden. Es wird eine feine Frucht- oder Rotweinsauce dazu gereicht; besonders erfrischend ist eine Sauce von frischem Himbeer- oder Johannisbeersaft, wie man sie im Abschnitt Saucen (K. Nr. 103 und 104) bemerkt findet. Auch ist eingekochter Fruchtsaft angenehm dazu.

Wünscht man dem Reis-Gallert eine schöne rote Färbung zu geben, so mischt man etwas Fruchtsaft, oder besser einige Tropfen Alkermessaft durch die kochende Masse und reicht eine weiße Schaumsauce dazu.

13. Tassenspeise für 10 Personen. 1 *l* Milch, 70 g geriebene süße Mandeln, 70 g Stärke, 80 g Zucker, 8 Eiweiß und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Man kocht diese Speise wie Mandelsulz Nr. 26, füllt mit ihr 12 Obertassen, stürzt sie nach dem Erkalten und gibt Fruchtsaft dazu.

14. Weinstrudeln. Hierzu braucht man 220 g feingeriebenes Schwarzbrot, 125 g ausgewaschene Butter, 125 g durchgesiebten Zucker, 5 Eier und 2 g Zimt, ferner stark 1/2 *l* weißen Wein nebst Zucker, Zimt und einigen Nelken.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem Zucker, Zimt und den Eidottern 1/4 Stunde gerührt, dann das Schwarzbrot nach und nach durchgemischt, sowie auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Diese Masse wird in kleinen, mit Butter bestrichenen und mit Zwieback bestreuten Blechformen schön gelbbraun gebacken. Nachdem die Strudeln erkaltet sind, setzt man sie in einen irdenen Topf, begießt sie mit dem bemerkten Wein, welcher gehörig mit Zucker versüßt ist, fügt das Gewürz hinzu und läßt sie so lange langsam kochen, bis sie aufgehen.

Man gibt die Weinstrudeln auf kleine Teller oder Untertassen anstatt Creme oder kalten Pudding.

15. Pudding von Gustin, Stärke oder Mondamin. 1 *l* Milch, 125 g eines der angegebenen Mehle, 70 g Zucker, 4 Eier, eine Prise Salz, 30—40 g geriebene Mandeln, etwas ganzer Zimt und Zitronenschale oder einige Tropfen Orangenblütenwasser.

Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden aufs Feuer gestellt, dann wird Stärke oder Mondamin mit dem Salz und etwas zurückgelassener Milch angerührt, in die kochende Milch gegossen und, während man stets rührt, 10 Minuten langsam gekocht; zu weich darf sie nicht werden. Darauf gibt man die Eidotter, mit etwas zurückgehaltener Milch fein gerieben, unter stetem Rühren langsam hinzu, läßt die Speise kochen, bis die Eier gar sind, mischt den steifen Eiweißschaum durch und schüttet die Speise in eine Schüssel.

Es kann eine Sauce, wie sie bei Mandelsulz (Nr. 26) bemerkt worden, dazu gegeben werden.

Man kann auch 70—80 g Korinthen mit der Milch aufs Feuer bringen, die Mandeln weglassen und anstatt der bemerkten Gewürze etwas Zimt und 2 Pfirsichblätter in der Milch kochen. Letztere geben einen Geschmack von bitteren Mandeln. Ist man sehr eilig, so kann man die ganzen Eier mit 1 Eßlöffel Wasser tüchtig schlagen, nachdem der Topf vom Feuer genommen, von der kochenden Reismasse etwas hinzurühren und sie dann mit dieser vermischen.

16. Welfenpudding. Man kocht 3/4 *l* Milch mit 250 g Zucker auf, läßt darin an heißer Herdstelle ein Stück Vanille mit wenig Zitronenschale ausziehen, entfernt beides, fügt eine Prise Salz hinzu und verrührt 100 g in Milch geweichte Stärke so lange mit der Milch, bis die Masse Blasen wirft. Man zieht den Schnee von 10 Eiweiß darunter, füllt den Pudding in eine mit Milch umspülte Form und läßt ihn erkalten. Zur Sauce, mit der er nach dem Stürzen übergossen wird,

schlägt man 10 Eidotter mit $^1/_2$ *l* Weißwein, 40 g Maismehl und 10 Löffel Zuckersirup und einer Prise Salz bis zum Kochen, zieht den Eierschnee von 2 Eiweiß darunter, rührt sie einige Zeit an kühler Stelle und läßt sie ebenfalls kalt werden. Der Pudding wird gestürzt, mit der dicken schaumigen Sauce begossen und mit eingemachten Hagebutten garniert.

17. Turiner Apfelsinenspeise. 5 Apfelsinen schneidet man in Scheiben, entkernt diese, mischt sie mit reichlich feinem Zucker, läßt sie einige Stunden stehen und legt sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Aus 75 g Mehl, 8 Eigelb, 175 g Zucker, dem abgelaufenen Apfelsinensaft und $^1/_2$ *l* Portwein, in der einfachen Küche Apfelwein, wird eine dicke Creme gerührt, die man mit dem steifen Eiweißschnee mischt und in eine butterbestrichene mit Biskuitscheiben dicht ausgelegte Form füllt. Man bäckt die Speise, bis die Creme steif ist und sich stürzen läßt. Nach dem Erkalten belegt man sie mit den Apfelsinenscheiben.

18. Stachelbeerspeise. (Rezept von der Insel Föhr.) 1 *l* unreife, von Stiel und Blume befreite Stachelbeeren läßt man mit 1 *l* Wasser weich kochen, gießt das Wasser ab, reibt die Beeren durch ein Sieb und versüßt sie nach Geschmack. Dann setzt man das Mus aufs Feuer, gibt 250 g Reismehl, welches mit dem gewonnenen Saft angerührt ist, hinzu, läßt es unter stetem Rühren eine Weile kochen und gießt die Masse in eine naßgemachte Form.

Es wird rohe Sahne dazu gereicht.

19. Viktoria-Pudding. (Sehr guter Stand-Pudding.) In einem ganz reinen eisernen Topfe ohne Glasur brät man 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker unter stetem Rühren hellbraun, sorgt aber dafür, daß er nicht anbrennt. Dann rührt man $^1/_2$ *l* süße Milch, welche mit 6 Eidottern und einer Prise Salz gut gequirlt ist, nebst 375 g Zucker hinein, quirlt die Masse, bis sie rund wird, zieht den Topf kurz vor dem Aufkochen vom Feuer zurück, ohne mit dem Quirlen aufzuhören, gießt 1 *l* kalten süßen Rahm nach und nach hinzu und quirlt zuletzt 60 g in $^1/_4$ *l* Wasser klar gekochte rote Gelatine hinein. Bemerkt man, daß die Masse dicklich wird, so gießt man noch ein Weinglas Maraskino dazwischen, während man stets quirlt, gießt rasch etwas von der Masse in eine trockene Form, belegt das Gelee mit kleinen Biskuits und Makronen, gießt wieder Masse darauf und fährt damit fort, bis alles verbraucht ist. Man muß rasch dabei sein, damit der Pudding nicht erstarrt. Vor dem Ausstürzen hält man, wenn nötig, die Form in kochendes Wasser.

20. Wein- oder Zitronen-Pudding. 20 g Gelatine löst man nach M. Nr. 1 auf. Dann werden 12 Eidotter mit 2 Glas Weißwein und 170 g feingestoßenem Zucker, etwas Salz, auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen bis die Masse rund wird (kochen darf sie nicht); worauf man sie sofort vom Feuer nimmt und mit dem Schlagen fortfährt, bis sie abgekühlt ist. Danach rührt man mit einem Löffel den Saft von 2 Zitronen und etwas abgeriebene Schale, die aufgelöste Gelatine, und langsam den steifen Schnee der 12 Eiweiß hinein. Der Pudding kann in einer Kristallschale erkalten.

21. Rum-Pudding. 5 Eidotter werden mit 250 g feingestoßenem Zucker kräftig zu dickem Schaum gerührt, mit etwas abgeriebener Zitronenschale, Salz und dem Saft einer Zitrone gewürzt. Darauf rührt man 16 g in einer kleinen Tasse voll Wasser aufgelöste und aufgekochte Gelatine hinzu, ein kleines Glas Rum und 1/2 *l* weißen Wein, alles kalt, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiweiß. Jetzt beginnt die Masse rundlich zu werden und man gießt den Pudding schnell in die Form zum völligen Erstarren. Ohne Sauce zu reichen.

Die Form braucht nicht mit Mandelöl ausgestrichen zu werden.

22. Bierpudding für den einfachen Tisch. (Ostfriesisches Originalrezept.) 1/2 *l* nicht bitteres Bier, ebensoviel Wasser, 1/10 *l* Weißwein, 250 g Zucker und 6 g Zitronensaftextrakt werden aufgekocht, mit 40 g aufgelöster Gelatine verrührt und zum Erkalten in Formen gefüllt. Man reicht süße geschlagene mit Vanillezucker gewürzte Sahne als Sauce dazu.

23. Pudding aus saurer Milch für die einfache Küche. 1/2 *l* dicke saure Milch verrührt man mit 200 g Zucker, dem Saft einer halben, der Schale einer viertel Zitrone, einem halben Glas Rum und 12 bis 14 g roter aufgelöster Gelatine, füllt den Pudding in eine ausgespülte Form und hält ihn vor dem Stürzen einen Augenblick in heißes Wasser, damit er sich gut löst. Man reicht Schlagsahne oder eine Vanillesauce, manche geben auch frischen Fruchtsaft dazu.

24. Pflaumenpudding. Man nimmt zu 500 g reifen Pflaumen 1/4 *l* Wasser, in welchem man sie weich schmort und dann durch ein Sieb reibt, worauf man die Masse je nach der Süße der Pflaumen mit 125 bis 200 g feinem Zucker vermischt. 30 g weiße Gelatine löst man in 1/4 *l* Wasser auf, setzt sie den Pflaumen zu und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte glatte Form. Man läßt den Pudding erkalten, stürzt ihn beim Anrichten und bestreut ihn mit gehackten süßen

Mandeln. Der Pudding wird mit Schlagsahne oder mit guter süßer Milch serviert.

25. Feiner Standpudding mit Schlagsahne und Makronen. ½ *l* Milch, 125 g Zucker, 6 Eidotter, 10 g Gelatine (ca. 5 Blättchen), 125 g süße Makronen, 50 g bittere, ½ *l* steifgeschlagene süße Sahne, 2 cm Vanille.

Die Milch wird mit dem Zucker und der durchgeschnittenen Vanille aufgekocht, mit den feingeriebenen Eidottern abgerührt, quirlend oder rührend wieder nahe ans Kochen gebracht, damit die Eier gar werden. Sobald die Masse rundlich wird, gießt man sie in eine große Schale und rührt sie langsam bis zum Abkühlen. Zu gleicher Zeit hat man die Gelatine in einer Tasse Wasser aufgelöst, klar gekocht und zurückgestellt, rührt sie jetzt vorsichtig in die Eiermilch, bis letztere kalt geworden ist. Erst dann werden die in Stückchen gebrochenen Makronen durchgerührt. Zuletzt wird die Schlagsahne mit dem Pudding verbunden. Man gibt den letzteren in eine Kristallschale oder in eine trockene Form zum Erstarren, woraus er sich beim Ausstürzen gut löst. Der Pudding kann ohne Sauce oder mit Tuttifrutti gereicht werden.

Statt der süßen kann man auch halb bittere Makronen und statt der Gelatine 2 Löffel Stärke nehmen; auch kann man mit den Makronen den Boden der Schüssel bedecken und sie nicht unter die Masse mischen, und statt der Sahne zur Hälfte Aprikosenmus unter den Pudding ziehen. Man nennt ihn dann „Schweizer Standpudding“.

26. Mandelsulz (Blancmanger). Man nimmt ½ *l* süße Sahne, ½ *l* Milch, 125 g süße, 3 Stück bittere geriebene Mandeln, 125 g Zucker, einige Stückchen Vanille und 20 g weiße Gelatine, jedes in ¼ *l* Wasser aufgelöst und unter fleißigem Umrühren gekocht, dann durchgegeben.

Die Milch und die Sahne wird mit dem Zucker, den Mandeln und der Vanille einige Minuten gekocht, vom Feuer genommen und nach dem Abkühlen zu der noch warmen Gelatine gerührt; nachdem mit dem Rühren noch etwas fortgefahren ist, in eine trockene Schale oder Form gegossen, woraus sich die Masse gut löst.

Man gibt eine gekochte, kalt gewordene Weinsauce dazu, oder Sauce von frischen Johannisbeeren.

27. Mandelsulz, marmorierte. Man bereitet ein feines Blancmanger nach der letzten Nummer, aber mit süßem Rahm statt mit Milch. Darauf röstet man in einem eisernen Töpfchen ein Stückchen Zucker braun, aber nicht schwarz, kocht es mit 3 Eßlöffel süßem Rahm los,

fügt 125 g feingeriebene Schokolade hinzu und den vierten Teil des Blancmanger. Von der weißen Masse füllt man zuerst etwas in die Form, verteilt streifenweise die braune marmorartig darüber und fährt damit fort, bis beides verbraucht ist. Dies muß geschehen, so lange die Mandelsulz noch heiß ist. Oder man füllt letztere schichtweise mit steifem Himbeer- oder Johannisbeergelee ein, welches ebenfalls mit einem Gallertstoff versetzt ist; auch streifenweise mit verschieden gefärbten Blancmangers (M. 3). Man läßt die Masse in einer Form erkalten und stürzt sie dann.

28. **Russischer Krustenpudding** (**Charlotte Russe**). Für 8 bis 10 Personen: $^1/_4$ *l* süße Sahne, 250 g Zucker, 10 Eidotter, ein Stück Vanille, eine Prise Salz, 2 Eßlöffel klarer Stand von Kalbsfüßen oder $^2/_3$ Stange Agar-Agar oder 15 g Gelatine, jedes nach M. Nr. 1 vorgerichtet, und der Schaum von $^8/_{10}$ *l* dicker süßer Sahne, nach A. Nr. 3 geschlagen.

Die Vanille stellt man mit der jungen Sahne auf eine heiße Platte, damit sie gut auszieht, bringt sie dann mit dem Zucker zum Kochen, läßt sie erkalten, rührt die Eidotter hinzu, schlägt solches mit einem Schaumbesen auf nicht zu starkem Feuer, bis es dick geworden ist, — kochen darf es nicht — nimmt es vom Feuer und gießt es in eine kalte Schale. Danach wird das Bindungsmittel lauwarm durchgerührt, noch eine Weile geschlagen, und nachdem die Creme abgekühlt ist, der Sahneschaum durchgemischt. Nun wird eine Porzellanform mit feinem Öl bestrichen, mit Biskuits ausgelegt und mit der Masse gefüllt und auf Eis, in Ermangelung in kaltes Brunnenwasser gestellt, welches oft gewechselt werden muß. Völlig erkaltet, wird die Form gestürzt, was am besten folgenden Tages geschieht.

Anstatt die Form vor dem Einfüllen mit Biskuits auszulegen, kann man zweckmäßig die Charlotte erst nach dem Stürzen belegen. Man bestreicht dazu auch gern noch die Biskuits mit Aprikosenmarmelade und drückt sie mit dieser bestrichenen Seite an die Charlotte.

29. **Apfelsinenspeise** für 6 Personen. 3 Apfelsinen, 1 Zitrone, 125 g Zucker, wenig Salz, $^2/_3$ Stange Agar-Agar oder 15 g weiße Gelatine und $^4/_{10}$ *l* steifgeschlagene Sahne, nach vorhergehender Angabe bereitet.

Die Schale einer Apfelsine wird auf dem Zucker abgerieben, dieser mit dem Saft der 3 Apfelsinen, dem Zitronensaft und dem Bindungsmittel, nach Abschnitt M. Nr. 1 vorgerichtet, in einem engen glasierten Töpfchen einmal aufgekocht, rasch abgenommen und nachdem gerührt,

bis es fast kalt geworden. Dann wird die Sahne darunter geschlagen, die Masse in eine mit feinem Öl dünn bestrichene Form gefüllt und zum Erkalten hingestellt.

30. Holländische Sahnespeise. $^1/_2$ l Weißwein (Apfelwein) wird mit 100 g Zucker, 8 Eidottern, etwas Salz und dem Saft einer Zitrone sowie der abgeriebenen Schale einer viertel Zitrone über gelindem Feuer zu einer dicklichen Creme gerührt, mit 20 g halb roter und halb weißer aufgelöster Gelatine vermischt und kühl gestellt. Wenn die Masse zu erstarren beginnt, zieht man den Schnee von 5 Eiweiß und den steifen Schaum von $^1/_2$ l süßer Sahne durch und füllt sie in Glasschalen.

31. Ananas-Sahnespeise. Man löst in $^2/_{10}$ l dünnem Ananassaft und $^2/_{10}$ l Weißwein 20 g halb rote, halb weiße Gelatine auf, vermischt dies mit 10 Eßlöffeln feingeschnittenen Ananaswürfeln und 55 g Vanillezucker und stellt die Masse auf Eis, bis sie anfängt zu erstarren. Dann zieht man $^1/_2$ l steife Schlagsahne und den steifen Eiweißschnee von 2 Eiern durch und füllt die Creme in eine mit Öl ausgestrichene Stürzform oder in Glasschalen. — Statt der Ananas kann man auch halb Erdbeeren, halb Aprikosen nehmen, oder nur Erdbeeren.

32. Haselnußpudding. Man brüht 250 g frische Haselnüsse, zieht die Haut ab, trocknet sie und stößt sie mit etwas Milch im Mörser fein, tut sie darauf in $^1/_2$ l Sahne und läßt sie darin auf heißer Herdstelle eine halbe Stunde ausziehen. Die Sahne wird durch ein feines Sieb gegossen, mit 8 verquirlten Eigelb, 30 g weißer aufgelöster Gelatine, einer Prise Salz und 200 g Zucker vermischt und bis vors Kochen gerührt. Man läßt die Masse erkalten, schlägt, wenn sie anfängt steif zu werden, vier steifgeschlagene Eiweiß und $^1/_4$ l Schlagsahne darunter, füllt den Pudding in eine Form und läßt ihn auf Eis recht kalt werden.

33. Feiner Apfelpudding. Man schält und zerschneidet 20 feine Äpfel in dünne Scheiben, teilt 125 g Sukkade in feine Blättchen und kocht dies mit 400 g Zucker in 1 Flasche Weißwein weich, rührt alsdann 16—20 g rote aufgelöste Gelatine unter die Masse, füllt den Pudding in eine Glasschale und läßt ihn starr werden. Man reicht ihn ohne Sauce, nur mit steifer mit Vanillezucker gewürzter Schlagsahne.

34. Gestürzte Äpfel. Etwa 15 große Äpfel werden geschält, in Viertel geteilt und mit Zitronensaft und Zucker weich gekocht, doch dürfen die Viertel nicht zerfallen. Schon vorher hat man eine mit Öl bestrichene Randform halbvoll mit einer roten Weinsulz nach M. Nr. 27 gefüllt. Auf diese erstarrte Gallertschicht ordnet man die Äpfel, überfüllt sie mit einem zurückbehaltenen Rest Weinsulz oder aber mit einer

Masse, welche man aus einem Apfelbrei mit Rum, Weißwein oder Likör und etwas Gelatine erhalten hat und läßt alles kalt und steif werden. Die Speise wird gestürzt und die Mitte entweder mit einer Weincreme Nr. 40 oder mit steifer Schlagsahne gefüllt, die mit Maraskino gewürzt wurde.

---

35. Gefüllte Ananas, für festliche Gelegenheiten sehr hübsch und empfehlenswert. Man kann im Frühling und im Herbst die Ananas jetzt sehr preiswert und schön kaufen und sie zu folgender hochfeiner Schüssel verwenden. Man schneidet die Krone der Ananas ab, so daß man eine glatte Scheibe erhält und höhlt dann die Ananas aus. Das Fruchtfleisch wird in kleine Stücke geschnitten und mit frischen oder eingemachten Himbeeren und Walderdbeeren vermischt, worauf man in einem Glase Schaumwein etwas feinen Zucker auflöst, diesen zu den Früchten gibt und sie in die ausgehöhlte Ananas füllt. Die Frucht wird einige Stunden in Eis gepackt, da es Hauptsache ist, daß der Inhalt sehr kalt ist. Man setzt die Ananas auf eine Serviette auf eine silberne Schüssel und setzt beim Auftragen den Deckel wieder auf. — Auf andere Weise kann man die Frucht auch mit einem schönen Weingallert (Abschnitt M. Nr. 25, 26 oder 27) füllen, unter das man das feinwürfelig geschnittene Ananasfleisch mischt, oder das Ananasfleisch fein reiben, mit dem Saft von 3 Apfelsinen vermischen, gefrieren lassen und in der ausgehöhlten Ananas anrichten.

36. Sultan-Creme. Stark ½ *l* Milch, 200 g Zucker, 8 Eier, 1½ an Zucker abgeriebene Zitrone und etwas ganzer Zimt.

Die Hälfte des Zuckers wird in einer messingenen Kasserolle auf mäßigem Feuer unter stetem Rühren kastanienbraun gemacht, dann fügt man Milch und Zimt hinzu, läßt die Masse eine kleine Weile langsam kochen, gießt sie durch ein Sieb und stellt sie zum Abkühlen hin. Unterdes reibt man eine Zitrone an Zucker ab, rührt die Eidotter sowie auch die Milch hinzu, gießt alles nochmals durch ein Sieb, stellt es in kochendes Wasser und legt einen Deckel mit wenigen glühenden Holzkohlen darauf. Sobald die Masse fest geworden, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie abkühlen, schlägt das Eiweiß zu festem Schaum, womit die übrige abgeriebene Zitronenschale und der zurückbehaltene Zucker vermischt wird, legt von dem Schaum einen Ring um die Creme, in die Mitte eine Kugel, bestreut den Ring mit Zucker und stellt ihn, damit er Färbung erhält, in einen heißen Ofen, oder man bewegt eine glühend gemachte Schaufel darüber. Die Creme kann warm und kalt gegeben werden, im letzteren Fall läßt man den Schaum weg und bäckt Baisers, oder spanischen Wind, davon.

37. Kaffee-Creme. $^{8}/_{10}$ *l* dicke Sahne zu Schaum geschlagen, 125 g geriebener und durchgesiebter Zucker und 1 Tasse Kaffee-Extrakt, welcher von 70 g Kaffee gemacht ist und in dem man 3 Tafeln weiße Gelatine löst. Man mischt die mit dem Zucker verrührte Sahne unter den Kaffee-Extrakt, sowie dieser anfängt dicklich zu werden, füllt dann die Masse in Kristallschalen und stellt sie zum Anrichten kühl.

38. Saure Kirschen mit geschlagener Sahne (ein angenehmes Schweizer Essen). Saure ausgesteinte Kirschen legt man in eine tiefe Glasschüssel, streut den nötigen Zucker darüber und legt einen Sahneschaum nach A. Nr. 3 darauf.

39. Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Frucht-Sulz (eine pommersche Speise). Dicke süße Sahne wird zu Schaum geschlagen, halb Weiß- halb Schwarzbrot gerieben, mit Zucker und Zimt vermischt, beides lagenweise mit Gelee in eine Glasschüssel gelegt.

40. Wein-Creme. 1 Flasche guter weißer Wein, 250 g Zucker, worauf eine halbe Zitrone abgerieben wird, 6 ganze Eier, 4 Eigelb, Saft von zwei guten saftigen Zitronen und ein mäßig gehäufter Eßlöffel Maismehl oder gute Weizenstärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird.

Man schlägt dies alles mit einem Schaumbesen stark und ununterbrochen nach Nr. 1 bis vorm Kochen, zieht den steifen Schnee der vier Eiweiße darunter, schüttet es rasch in eine bereitstehende Terrine, setzt das Schlagen noch einige Minuten fort, füllt die Creme beim Anrichten in Schüsselchen oder Gläser und gebraucht sie an demselben Tage, wo sie gemacht worden ist. Man gibt bittere Makronen oder ähnliches kleines Backwerk dazu.

41. Zitronen-Creme mit Erdbeeren oder Himbeeren. Eine Creme nach Nr. 40, jedoch nur mit einer Zitrone gemacht, wird mit recht reifen Erdbeeren oder Himbeeren, welche vorher mit Zucker bestreut worden, lagenweise in eine Glasschale gefüllt; die oberste Lage muß Creme sein. Sie wird mit den schönsten Erdbeeren verziert und Biskuit dazu gegeben.

42. Apfelsinen-Creme. $^{1}/_{4}$ *l* guter weißer Wein, 2 Apfelsinen, 1 Zitrone, 125 g Zucker, 6—8 Eier, etwas Salz.

Man reibt die Schale einer Viertel Apfelsine und einer Viertel Zitrone an dem Zucker ab, tut diesen in den mit den Eiern verquirlten Wein, preßt den Saft von Apfelsinen und Zitrone dazu, gibt eine Prise Salz an die Mischung und schlägt diese mit dem Schaumbesen stark bis vors Kochen. Die Creme wird alsdann rasch in ein

Geschirr geschüttet, noch eine kleine Weile geschlagen und in die zum Gebrauch bestimmte Schüssel gefüllt.

43. Russische Creme. Es wird die Wein-Creme Nr. 40 gemacht, wozu etwa 70 g Zucker und 1 Ei, oder 1 Teelöffel Stärke mehr genommen wird. Sobald sie vom Feuer ist, gießt man unter fortwährendem Schlagen ¼ *l* Arrak langsam hinzu und setzt das Schlagen so lange fort, bis sie nicht mehr heiß ist.

44. Vanille-Creme. 1 *l* süße Sahne, in Ermangelung frische Milch und ein Stückchen Butter, 11 Eidotter, 1 Eßlöffel Mondamin, 90 g Zucker und etwas Vanille, sowie eine Prise Salz.

Nachdem man die Vanille zum Ausziehen mit der Sahne und dem Zucker heiß gestellt hat, rührt man die Eidotter nebst der mit etwas Wasser aufgelösten Stärke hinzu und schlägt die Creme mit einem kleinen weißen Schaumbesen bis vorm Kochen, schüttet sie schnell in eine Schale, setzt das Schlagen noch einige Minuten fort, nimmt die Vanille heraus und rührt die Creme bis zum Erkalten zuweilen durch, damit sich keine Haut bilde. Vor dem Gebrauch richte man sie zierlich an.

45. Tuttifrutti. Eine etwas vertiefte Porzellanschüssel belegt man mit feinem Eingemachten, Kirschen, Johannisbeeren, Rosenäpfeln, Stückchen Kürbis, Aprikosen u. s. w., streut etwas in kleine Würfel geschnittenen Zitronat (Sukkade) darüber, belegt die Früchte mit kleinen Biskuits und Makronen, welche mit wenig Wein und etwas Saft von den eingemachten Früchten angefeuchtet sind. Dann kocht man ½ *l* Milch mit 60 g Zucker, etwas Salz und etwas gestoßener oder feingeschnittener Vanille auf, rührt 20 g Stärke mit ganz wenig Milch fein, gibt 4 Eidotter hinzu und schüttet dies unter stetem Rühren in die kochende Milch. Währenddem muß der Schnee von den 4 Eiweiß geschlagen werden. Die kochende Eiercreme wird nun so rasch wie möglich auf die Früchte gegossen, glatt gestrichen und sofort mit dem festen Eierschnee bedeckt, welchen man mit einem Messer gleichfalls ebenmäßig ausbreitet und mit Zucker bestreut, worauf man mit einer glühenden Schaufel darüber fährt, damit der Schnee von oben etwas hart, aber nicht gelb wird. Am bequemsten ist es, wenn man die schöne Speise einige Minuten in einen geheizten Bratofen stellen kann, damit der Schnee gar wird.

46. Schweizer-Creme. Aus ½ *l* Milch, 9 Eigelb, einer Prise Salz, 30 g glatt gerührtem Maismehl und 125 g Zucker rührt man über gelindem Feuer eine Creme, die man in eine Schüssel schüttet und bis zum Erkalten gelegentlich umrührt. Eine Kristallschüssel wird

mit Makronen, zur Hälfte süßen, zur Hälfte bitteren ausgelegt, die Creme, wenn sie recht kalt ist, darauf geschüttet und zuletzt beim Anrichten steif geschlagene, mit Vanillezucker leicht gesüßte Schlagsahne darüber gefüllt.

47. Mandel-Creme. 1½ *l* frische Milch, 125 g geriebene Mandeln, 100 g Zucker, 8—10 Eidotter, 2 Eßlöffel Stärke, in der Milch fein gerührt, Vanille oder Zitronenschale und eine Prise Salz.

Dies alles läßt man unter starkem Rühren zum Kochen kommen, schüttet die Creme in eine Schale, rührt noch eine Weile, bis sie nicht mehr heiß ist, und richtet sie an.

48. Dreifarbige Mandelcreme. Die Mandelcreme (Abschnitt N. Nr. 47) teilt man in drei Teile, läßt einen Teil wie er ist, färbt den zweiten Teil mit geriebener Schokolade braun, den dritten mit etwas Himbeergelee, das man mit Cochenille intensiv rot färbte, rot und füllt die verschiedenfarbigen Cremes, sowie sie nicht mehr heiß sind, abwechselnd in eine Glasschale.

49. Schokolade-Creme. 125 g Schokolade, 1 *l* Milch, Zucker nach Geschmack, 10 Eidotter, Vanille und 1 Eßlöffel Mondamin, sowie etwas Salz.

Die Schokolade läßt man über Feuer mit etwas Wasser zergehen, mit Milch und Zucker 5 Minuten langsam kochen. Dann rührt man die Eidotter und Stärke mit zurückbehaltener Milch, gibt unter stetem Rühren von der Schokoladenmilch dazu und gießt, indem man tüchtig schlägt, dieses zur kochenden Milch, nimmt den Topf vor dem Durchkochen vom Feuer, setzt das Schlagen fort und richtet die erkaltete Creme an.

Dieselbe Creme ist auch ohne Eier zu bereiten, was besonders zu Zeiten, wo die Eier teuer sind, empfehlenswert ist.

50. Makronen-Creme mit Mandeln. 1 *l* Milch, 8 Eidotter, 8 Stück geriebene Makronen, 100 g Zucker, etwas Salz und 70 g geschälte, feingehackte Mandeln.

Die Milch wird mit 30 g Zucker, Zitronenschale und einem Stückchen Zimt langsam bis zum Kochen gebracht, dann werden die Gewürze herausgenommen, die Makronen hineingerührt und einige Minuten gekocht. Darauf rührt man die mit etwas Milch zerrührten Eidotter hinzu, läßt die Creme unter starkem Rühren noch einmal zum Aufkochen kommen, da sie sonst dünn bliebe, und nimmt sie vom Feuer. Nachdem sie erkaltet ist, vermischt man die Mandeln mit dem Zucker, streut sie darüber und gibt ihnen durch eine glühende Schaufel eine gelbe Färbung.

51. **Feigenspeise** (Originalrezept). $^1/_2$ kg beste Smyrna-Feigen werden am Abend vor dem Gebrauch in kaltem Wasser eingeweicht, am folgenden Morgen in dem Einweichwasser weich gekocht, abkühlen gelassen und dann in Würfel geschnitten. $^1/_2$ Flasche leichten Moselwein bringt man mit 1 Löffel Zitronensaft und 100 g Zucker bis vors Kochen, rührt 10—12 g rote aufgelöste Gelatine darunter und stellt die Flüssigkeit kühl, bis sie anfängt, dicklich zu werden. Dann mengt man die gut abgetropften Feigenwürfel und $^1/_3$ *l* inzwischen steif geschlagene Sahne darunter, füllt die Creme in Kristallschalen und läßt sie erkalten. Beim Anrichten wird die Speise sternförmig mit in Streifen geschnittenen, mit Aprikosenmarmelade bestrichenen Löffelbiskuits belegt.

52. **Schneeball in Vanillesauce.** 1 *l* Milch, 8—10 recht frische Eier, 100 g Zucker, 1 Obertasse Mandeln, ein Stück Vanille und einige Stücke Zimt, sowie eine Messerspitze Salz.

Die Mandeln werden gerieben oder fein gestoßen, mit der Milch, dem Zucker und Gewürz langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe. Unterdes wird das Eiweiß mit einem Teil des Zuckers zu festem Schaum geschlagen, auf einer flachen Schüssel mit einem Messer glatt, rund und bergartig geformt, auf die kochende Milch geschoben und zugedeckt, bis der Schnee gar ist, was nur einige Minuten dauert. Dann nimmt man ihn behutsam mit dem Schaumlöffel heraus, legt ihn in eine tiefe Schale, zerrührt die Eidotter mit kalter Milch und gibt sie, stark rührend, allgemach zu der kochendheißen Vanillemilch, welche noch eine Weile gerührt werden muß, ehe man sie um den Schneeball füllt, jedoch so, daß dieser ganz weiß bleibt.

Statt nur einen großen Schneeball von der Eiweißmasse zu formen, kann man von ihm auch kleine Bällchen abstechen, in der Milch kochen und lagenweis mit der Sauce in eine Schale füllen, wobei Sauce die letzte Schicht bilden muß, die beim Anrichten mit gestoßenen bitteren Makronen bestreut wird.

53. **Schale von Apfelsinen.** Man schneidet die Apfelsinen, nachdem sie abgezogen, in feine Scheiben, legt sie lagenweise, mit reichlich geriebenem Zucker durchstreut, in eine tiefe Schale, gießt weißen Franzwein darüber hin und gibt sie anstatt Creme.

Reife Erdbeeren, gleich einer Perlschnur auf den Rand der Schüssel dicht aneinander gelegt, geben dieser ein schönes Ansehen.

54. **Schale von Erdbeeren und Apfelsinen.** Gute reife Erdbeeren werden mit Zucker bestreut, in eine Schale gelegt, Apfelsinen-

saft darüber gegeben und der Rand der Schüssel mit Apfelsinenscheiben verziert.

55. **Apfel-Creme kalt zu bereiten.** 10 Stück große raschgebratene Äpfel, 200 g Zucker, 3 frische Eiweiß, Saft und Schale einer guten saftigen Zitrone oder Vanille und nach Belieben zwei Eßlöffel Arrak.

Die Äpfel werden von Schale und Kerngehäuse befreit, schnell durch ein Siebchen gerieben und mit dem steifen Schnee, Zucker, Vanille und Zitronen 1/4 Stunde geschlagen, das Bemerkte hinzugegeben und dies alles 1/2 Stunde stark und ununterbrochen gerührt und dann angerichtet.

56. **Kirschen-Creme.** 1 1/2 kg rote Mai- oder Weinkirschen oder saure Morellen, 250—375 g Zucker, 6 Eier, Zitronenschale, Zimt und 4 Stück Nelken.

Die Kirschen werden von den Stielen und Steinen befreit, von letzteren ein Drittel zerstoßen, mit einigen Stücken Zimt und den Nelken in etwas Wasser 1/4—1/2 Stunde ausgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die durchgelaufene Flüssigkeit läßt man mit einem Glas Wein und dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, kochen, fügt die Kirschen hinzu, kocht sie zu Mus, streicht sie durch ein nicht zu feines Sieb und bringt die Marmelade, indem man sie fortwährend rührt, zum Kochen. Dann rührt man einen Eßlöffelvoll mit etwas Wein zerrührte Stärke hinzu, läßt diese gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter vorsichtig hinzu, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, sowie auch danach das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß.

Die Creme wird in eine Glasschale gefüllt und mit bitteren gestoßenen Makronen bestreut.

57. **Stachelbeer-Creme, auch auf Torten anzuwenden.** 1 kg reife Stachelbeeren, 1/2 kg Zucker, 6 Eier, 1 Glas Wein, etwas Zimtwasser.

Die Stachelbeeren befreit man von Stiel und Blüte, kocht sie in Wasser weich, läßt sie ablaufen und rührt sie durch ein Sieb. Dann kocht man Zucker und Wein, fügt die Marmelade und etwas Zimtwasser hinzu und verfährt weiter nach vorheriger Angabe.

58. **Erdbeer-Creme.** 1 kg recht reife Erdbeeren, 230—300 g Zucker, 6 Eiweiß, 1 Glas Rotwein.

Die Erdbeeren werden vorsichtig in einem Siebe, welches man in eine große Schale mit frischem Wasser hält, abgespült und nach dem Abtropfen durchgerieben. Dann wird der Wein mit dem Zucker gekocht,

das Erdbeermus hinzugefügt, durchgekocht, der Topf vom Feuer genommen und der steife Eiweißschaum durchgemischt.

Nachdem die Creme angerichtet, wird sie kurz vor dem Gebrauch mit recht schönen eingezuckerten Erdbeeren verziert.

Feiner ist es, die Erdbeeren nach dem Zerreiben mit 12 g roter aufgelöster Gelatine zu vermischen, den Zucker hinzuzufügen und die Masse so lange zu rühren, bis sie anfängt, sich zu verdicken. Dann wird $^1/_4$ *l* steife Schlagsahne durchgerührt, die Creme in Kristallschalen gefüllt und wie oben verziert.

59. Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft, in Schüsselchen oder Gläser zu füllen. $^1/_2$ *l* halb Himbeer-, halb Johannisbeersaft, 10 Eier. Der Zucker richtet sich nach der Beschaffenheit des Saftes; zu frischem Saft nimmt man 250—350 g geriebenen Zucker, zu eingekochtem den zur gehörigen Süße noch fehlenden Zucker.

Saft, Zucker und Eidotter schlägt man mit einem Schaumbesen bis vors Kochen, nimmt den Topf rasch vom Feuer und fährt mit dem Schlagen fort, wobei man allmählich den sehr steifen Schaum von 8 Eiern durchmischt.

Wünscht man diese von Farbe und Geschmack sehr angenehme Creme in Gläser zu füllen, so kann man jedes Glas auf ein feines Tellerchen stellen, ein paar bittere Makronen oder ein Biskuit nebst einem Teelöffel dazu legen und die Teller auf einem Präsentierbrett herumreichen lassen.

60. Himbeerschaum in Gläser zu füllen. 5 Eiweiß schlägt man zu sehr steifem Schnee und mischt 3 Eßlöffel Himbeergelee und 3 Eßlöffel Zucker durch. Statt des Himbeergelees kann man auch 5 Eßlöffel eingemachte Preißelbeeren nehmen, die man zuvor durch ein Sieb rührt; der Schaum schmeckt mit diesen herzhafter. Von den Eidottern kocht man gern eine dicke Vanillesauce, von der man auf jedes Glas einige Löffel füllt.

61. Erdbeerschaum in Gläser zu füllen. 1 *l* der reifsten Walderdbeeren, $^4/_{10}$ *l* dicke süße Sahne, 250 g Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale oder gestoßene Vanille.

Die Beeren werden mit der Sahne zerrührt, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Gewürz zu Schaum geschlagen und in Gläser gefüllt.

62. Arrakschaum. 1 *l* dicke saure Sahne, $^1/_{10}$—$^2/_{10}$ *l* Arrak oder auch Madeira, nach Geschmack mit Zucker versüßt.

Es wird dies, zu Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

63. **Rosenschaum**, treffliche Eiweißverwendung. Man löst 15 g rote Gelatine in 1/4 *l* Weißwein auf, rührt sie mit 1/4 *l* Kirschsaft, der Schale einer halben Zitrone und dem Safte von 2 Zitronen, sowie 50 g Zucker so lange, bis die Masse anfängt dicklich zu werden, dann vermischt man sie mit dem Schnee von 5 Eiweiß und füllt sie in Glasschüsseln.

64. **Creme von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum, in Gläser zu füllen.** Man schlägt frisches Eiweiß mit Zucker zu einem ganz festen Schaum und nimmt auf jedes Eiweiß 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, welche gehörig mit Zucker und Vanille, letztere mit etwas Zucker recht fein gestoßen, oder mit abgeriebener Zitronenschale vermischt wird. Die recht schaumig geschlagene Sahne wird dann mit dem Eiweiß vermischt.

65. **Creme mit geschlagener Sahne (Sillebub), in Gläser zu füllen.** 1 *l* dicke süße Sahne, 250 g Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft von zweien und 3 Glas weißer Franzwein.

Dies alles, miteinander vermischt, wird im Kalten mit einem Schaumbesen geschlagen. Sobald Schaum entsteht, wird er abgenommen, in kleine Gläser gefüllt und so fortgefahren, bis das Ganze Schaum geworden ist.

Man kann schon einige Stunden zuvor, ehe man zu schlagen anfängt, die Bestandteile miteinander vermischen, um alles recht kalt, am besten auf Eis zu stellen.

66. **Erdbeeren mit Schlagsahne.** Von schönen reifen Gartenerdbeeren werden nur die beschmutzten in einem Durchschlag in frischem Wasser abgespült, dann entfernt man die Kelchblättchen, legt eine Anzahl Erdbeeren auf kleine Kristallteller, pudert sie mit Zucker ein und bedeckt sie mit wenig gesüßter Schlagsahne. In heißen Sommertagen ist dies die erfrischendste Erdbeerspeise, welche das volle Aroma der Beeren zur Geltung kommen läßt.

67. **Pfirsiche mit Weinschaum.** Sehr schöne reife Pfirsiche werden geschält, halbiert und in Zucker mit etwas Wein gar geschmort, doch dürfen sie keineswegs zerfallen. (Im Winter nimmt man eingemachte, besonders die kalifornischen Pfirsiche, die man im Wasserbad erhitzt.) Die Pfirsiche werden kranzförmig angerichtet und die leere Mitte dann mit einer dicken Weinschaumsauce (Abschnitt R.) gefüllt.

68. **Ambrosia** (Originalrezept). Man schält eine kleine Ananas, schneidet sie in Scheiben, teilt 3—4 Apfelsinen in Stücke und stellt

beide Früchte stark eingezuckert einige Stunden kühl. Dann reibt man eine schöne Kokosnuß, legt die Früchte schichtweise in eine Glasschale, bestreut jede Schicht mit der geriebenen Kokosnuß und gießt vor dem Auftragen ein Glas Madeira über die Speise. Statt geriebener Kokosnuß kann man auch geriebene Paranüsse, die aber sehr frisch sein müssen, nehmen.

Krankenspeisen. Süße Puddinge dürfen nur mit Vorsicht gereicht und stets nur die leichtesten ausgewählt werden; wo diese Speisen gestattet sind, sind besonders Nr. 4, 6, 12, 28, 30, 31, 40, 41, 54, 55, 58, 59, 60, 61, 64, 65 und 66 zu empfehlen.



O. Dunstfrüchte (Kompotts)

von frischen und getrockneten Früchten.

---

1. Im allgemeinen.

Passende Geschirre zum Kochen des Obstes. Jedes Obst, sowohl getrocknetes als frisches, muß in gut glasiertem irdenen oder in dem neuen starken Pilsener Geschirr gekocht werden, denn in eisernen Töpfen erhält es einen höchst unangenehmen Eisengeschmack.

Vorrichten des Obstes. Frische Zwetschen müssen vor dem Kochen mit einem Tuche abgerieben, Äpfel und Birnen nach dem Schälen leicht gewaschen werden. Alles Schälen des frischen Obstes muß möglichst rasch geschehen; hat man größere Mengen Obst zu schälen, so legt man die Früchte in mit Zitronensaft versetztes Wasser oder reibt jede Frucht nach dem Schälen mit Zitronensaft ein, auf diese Weise bleibt das Obst weiß. — Getrocknetes Obst muß gut gewaschen werden. Bei Zwetschen ist es notwendig, sie mehreremal mit warmem Wasser tüchtig zwischen den Händen zu reiben und sie dann nach dem Abspülen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, etwa 10 Minuten stark abzukochen.

Bei allem getrockneten Obst ist es anzuraten, es nach einmaligem Waschen, mit Wasser bedeckt, über Nacht zum Aufquellen hinzustellen und es am folgenden Tage mit dem Aufquellwasser aufs Feuer zu setzen und zu kochen. Das Kompott erhält ein vorzügliches Aussehen und guten Geschmack und wird in kaum der Hälfte Zeit gar als uneingeweichtes Obst.

Verfahren beim Kochen. Zu frischen, saftigen Früchten, als: Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, frischen ausgesteinten Zwetschen ꝛc. wird beim Kochen nur der Boden des Topfes naß gemacht, kein Wasser hinzugegeben; sie werden in ihrem eigenen Safte rasch gekocht und entwickeln nur ohne Wasserzusatz ein köstliches reines Fruchtaroma. Solches Obst muß langsam erhitzt werden, darf niemals umgerührt werden und erhält den nötigen Zuckerzusatz erst kurz vor der Fertigstellung, man fügt den Zucker alsdann dem Saft bei, der sich gebildet hat. Alle leicht zerfallenden Früchte muß man satzweise schmoren, so daß der Boden des Kochtopfes von den Früchten knapp bedeckt ist, das Obst also neben-, nicht übereinander liegt. Getrocknetes Obst muß reichlich mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht und sehr langsam weich gekocht werden.

Brühe. Die Brühe darf weder zu dünn noch zu stark eingekocht sein. Bei getrocknetem Obst kann man, wenn es weich geworden, eine kleinere oder größere Messerspitze Stärke an die Sauce rühren; sie darf jedoch nicht sämiger gemacht werden, als es durchs Einkochen geschehen würde. Letzteres ist stets vorzuziehen.

Zierliches Anrichten. Nach dem Kochen legt man das Obst auf eine flache Schüssel, gießt den herausgeflossenen Saft zur kochenden Brühe, macht beim Anrichten eine etwas gewölbte Form, wobei der Rand der Schüssel frei bleiben muß, und legt die ansehnlichen Früchte mit einem Löffel darüber hin, das Hineinstechen mit einer Gabel ist immer zu sehen. Dann macht man die obersten Früchte mit etwas Sauce saftig, verteilt die übrige erst dann über das Kompott, wenn es aufgetragen werden soll, wodurch es sehr an Geschmack und Ansehen gewinnt.

Temperatur. In der kalten Jahreszeit gibt man das gekochte Obst niemals eiskalt, sondern stellt es, wenn es am vorhergehenden Tage gekocht wird, einige Stunden an einen warmen Ort; es wird dadurch mancher Magenerkältung vorgebeugt werden. Im Sommer dagegen kommt es erst durch gutes Auskühlen zur vollen erfrischenden Wirkung.

Beimischung. Um Kompott für einen täglichen Tisch haushälterisch einzurichten, oder wenn es mit reichlich Sauce zu Mehlspeisen angerichtet werden soll, fügt man beim Aufsetzen des Obstes, je nach der Menge, 1—2 Eßlöffel voll Kartoffel-Sago hinzu.

Ersatzmittel. Zu jedem Dunstobst, wozu Zitronenschale gebraucht wird, kann diese durch etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale, ohne den Geschmack zu benachteiligen, ersetzt werden. Anweisung ist

im Abschnitt A. Nr. 59 zu finden; auch sei hier auf den vortrefflichen Zitronenschalenextrakt hingewiesen.

I. Frische Früchte.

2. Rhabarber. Die Rhabarberstande, in England allgemein beliebt, wird auch in unserem Vaterlande jetzt überall in der Küche gebraucht und zwar nimmt man Blattadern und die dicken Stengel, soweit und solange sie weich sind, was bis Anfang Juli der Fall ist, zu Kompott und Pasteten. Man zieht von den genannten Teilen der Staude die Haut ab, schneidet sie in 1—1½ cm lange Stücke, wäscht sie, setzt sie mit kaltem Wasser, dem man eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron zugesetzt hat, um die Säure des Rhabarbers zu mildern, aufs Feuer und läßt sie nicht ganz zum Kochen kommen; dann legt man sie auf ein Sieb, darauf in den kochenden Zucker, den man mit etwas Weißwein und Vanille, auch mit wenig Zitronenschale würzen kann, und kocht den Rhabarber rasch weich. Man macht das Kompott mit etwas feingestoßenem Zwieback sämig, oder kocht die Brühe, nachdem man den Rhabarber in eine Schüssel gelegt, noch mit etwas Zucker ein und gibt sie über das Kompott, zu welchem in Butter geröstete Semmelscheiben gegeben werden können.

Einfacher bereitet man das Kompott, wenn man es sofort mit dem nötigen Zucker aufs Feuer setzt, weich kocht und die Brühe durch Zwieback oder etwas angerührte Stärke sämig macht.

3. Unreife Stachelbeeren. Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blüten davon ab und wäscht sie klar. Dann bringt man etwas Wasser mit reichlichem Zucker und einigen Stücken Zimt oder Vanille zum Kochen, tut einen kleinen Teil der Beeren hinein, nimmt sie, sobald sie weich geworden sind, mit dem Schaumlöffel heraus, wozu indes große Aufmerksamkeit gehört, da die Beeren leicht zerkochen, tut wieder neue hinein und fährt so fort. Dann läßt man den Saft soviel als nötig einkochen und füllt ihn über das Kompott.

Auf andere Art stellt man die Beeren mit kaltem Wasser aufs Feuer, gießt das Wasser, wenn es kurz vor dem Kochen ist, ab, und dämpft die Beeren, denen durch diese Kochweise viel Säure entzogen wird, in Zucker wie oben weich.

Vielfach werden die Stachelbeeren mit kleinen Hagebutten umkränzt, oder obenauf mit gemischten eingemachten Früchten belegt, und eine gewandte Hausfrau bereitet aus ihnen sogar schnell eine süße Speise, zu der sie den Saft von den Beeren gießt, ihn mit 1 Glas Weißwein

und 4 Eigelb zu dicker Creme auf dem Feuer schlägt, den steifen Eiweißschnee durchzieht und nun vorsichtig die Beeren unter die Creme mischt. Man verziert die Schüssel mit eingemachten Früchten und reicht, wo es möglich ist, mit Vanille gewürzte Schlagsahne nebenher.

4. **Reife Stachelbeeren.** Nachdem man von den Stachelbeeren Stiel und Blüte entfernt hat, schüttet man sie in kochendes Wasser, und sobald sie nach wenigen Minuten weich geworden sind, auf einen Durchschlag. Danach rührt man sie durch, bringt das Mus mit Zucker und etwas Zimt oder Vanille, während man es öfter durchrührt, zum Kochen und verdickt es nach Belieben mit gestoßenem Zwieback oder mit etwas Kartoffelmehl und bestreicht es kurz vor dem Auftragen mit Schlagsahne.

5. **Erdbeeren und Paradiesäpfel.** Wenn zur Zeit der Erdbeeren noch Äpfel vorrätig sind, wie es mit den festen Paradiesäpfeln wohl der Fall ist, so werden diese wie gewöhnlich vorgerichtet, in 8 Teile geschnitten und leicht gewaschen. Unterdes läßt man Wasser mit Zucker und Wein oder Zitronensaft zum Kochen kommen, tut die Apfelstücke hinein und kocht sie weich. Dann gibt man reichlich Erdbeeren mit noch etwas Zucker hinzu, läßt beides eine kleine Weile kochen und richtet das Kompott nach vorsichtigem Umrühren an.

6. **Walderdbeeren zur Nachspeise vorzurichten.** Die Erdbeeren werden eine Stunde vor dem Darreichen, wenn nötig, leicht abgespült, recht reichlich mit gestoßenem Zucker bestreut, mit etwas Wasser übergossen und zugedeckt hingestellt. Durch Übergießen von Wein verlieren die Erdbeeren ihr Aroma.

7. **Kirsch-Kompott.** Es können hierzu sowohl saure als süße Kirschen genommen werden. Man entfernt die Stiele und entkernt die Kirschen mit einem Kirschentkerner. Dann zerstößt man etwa 4 bis 6 Kirschsteine, kocht sie $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde mit etwas Wasser oder Wasser und Wein, ganzem Zimt und einigen Nelken, schüttet sie auf ein Sieb, setzt die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker (zu sauren Kirschen 150 g, zu süßen die Hälfte) aufs Feuer und gibt, wenn sie kocht, die Kirschen hinein. Sind es Glaskirschen, so läßt man sie langsam $^1/_4$ Stunde kochen, saure einige Minuten mehr ziehen als kochen, wobei man zuweilen den Topf etwas schüttelt und die Kirschen vorsichtig umschwenkt. Nachdem sie weich geworden, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, läßt diesen sirupähnlich einkochen und richtet die Kirschen damit an.

8. **Johannisbeeren.** Diese werden mit der Gabel von den Stielen gestreift, nicht gewaschen, mit reichlich gestoßenem Zucker lagenweise

durchstreut und nicht länger gekocht, als bis die Beeren weich geworden sind, wobei man durch Schütteln den Saft über die Früchte schwingt und sie rasch mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Dann wird der Saft sirupähnlich eingekocht und abgekühlt über das Kompott gegeben.

9. Johannisbeeren und andere Früchte zum Nachtisch. Man wählt auserlesen schöne Trauben von Johannisbeeren, tadellose Erdbeeren und schöne Kirschen aus, taucht jede einzelne Frucht erst in schaumig (nicht steif) geschlagenes Eiweiß und dann in feinsten Puderzucker und legt sie auf ein Sieb zum Trocknen, welches man an einen warmen Ort, am besten in die Sonne stellt. Wenn die Früchte trocken sind, werden sie wie bereift aussehen und sich reizvoll zwischen frischen ungezuckerten Früchten ausnehmen. — Von Kirschen kann man hübsche Trauben herstellen, wenn man sie in einen nicht zu spitzen Trichter stellt und beim Füllen die Stiele der einzelnen Kirschen ineinander verschränkt, daß sie sich halten. Man stürzt die Kirschentraube vorsichtig auf ein Weinblatt und ordnet diese Trauben in verschiedenen Farben der Kirschen nebeneinander.

10. Himbeeren. Die Himbeeren werden gut ausgesucht, wobei schlechte Beeren und etwa vorkommende Würmer entfernt werden, und wie Johannisbeeren ganz langsam und aufmerksam gekocht, damit sie recht ansehnlich zur Tafel gebracht werden können.

11. Heidelbeeren (Bickbeeren). Die Beeren werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen sind, mit nicht zu wenig Zucker und etwas Zimt gekocht, doch nicht länger, als bis sie weich geworden sind, weil sonst zu viel Saft entsteht. Dann legt man entweder einige Zwiebäcke in eine Glasschale und richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, oder man nimmt die Heidelbeeren aus dem Kochgeschirr, läßt den Saft noch etwas einkochen und rührt beim Anrichten einen Löffel dicke Sahne oder etwas aufgelöste Stärke durch.

12. Heidelbeeren auf englische Art. Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und auf einem Sieb abgelaufen sind, schüttet man sie in einen Steintopf, worin noch nichts Fettiges gewesen ist, streut gehörig Zucker (Farin ist besonders empfehlenswert) und etwas guten Zimt lagenweise durch, deckt sie mit einem Porzellanteller fest zu und setzt den Topf in kochendes Wasser, welches fortwährend am Kochen bleiben muß, bis die Heidelbeeren weich sind. Dann werden sie ohne alles weitere angerichtet; sie zeichnen sich durch vorzüglichen Wohlgeschmack aus.

13. Maulbeeren. Man setzt Wein, Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale aufs Feuer, legt die gut ausgesuchten Maulbeeren hinein und verfährt weiter, wie es bei Johannisbeeren bemerkt worden.

14. Pfirsiche und Aprikosen. Die Früchte werden abgezogen, durchgeschnitten, die Steine herausgenommen, mit Zucker, etwas weißem Wein und einigen der abgezogenen Kerne nur 5 bis 10 Minuten gekocht, damit sie nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Glasschüssel, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig ein und verfährt nach Nr. 1.

Reste von Pfirsich- oder Aprikosen-Kompott geben eine treffliche Nachspeise, wenn man 100 g Sago in Milch dick kocht, mit Vanille und Zucker würzt, mit 2 Eigelb und dem durchgestrichenen Pfirsich-Kompott vermischt und mit dem steifen Schnee der Eier verrührt. Die Masse wird in eine Backform gefüllt und etwa 15 Minuten gebacken.

15. Halbgefrorene Pfirsiche als süße Speise (Originalrezept). Recht reife Pfirsiche schält man, teilt sie in Hälften, bestreut sie reichlich mit Zucker und schichtet sie in eine Gefrierbüchse. Man gräbt diese eine halbe Stunde in Eis, läßt die Pfirsiche halb gefrieren, ordnet sie kranzförmig auf einer bunten Glasschüssel, bestreut sie nochmals mit Zucker und füllt in die Mitte der Schale steife mit Vanille oder Maraskino gewürzte Schlagsahne.

16. Pfirsiche zum Nachtisch. Reife aber tadellose Früchte schält man, kocht dann für 15 Pfirsiche aus 350 g Zucker und wenig Wasser einen dicklichen Zuckersaft und legt jede Pfirsich 2 Minuten hinein, indem man das Gefäß mit dem Zuckersaft schräg stellt, so daß der Saft an einer Seite des Topfes zusammenläuft und die ganze Frucht bedeckt wird. Sind alle Früchte so behandelt, was auf sehr mäßigem Feuer geschehen muß, so legt man sie in eine Glasschale, vermischt den Fruchtzucker mit 3 Löffeln Maraskino oder Chartreuse und gießt ihn über die Früchte. Man stellt die Pfirsiche 4 Stunden in Eis, bevor man sie zur Tafel reicht, und wird alsdann eine ganz unübertreffliche Schüssel mit herrlich schmeckenden Früchten darbieten.

17. Wurzel-(Möhren-)Kompott zu feinem Braten. Man schält die gereinigten Wurzeln mit einem feinen Messer, daß sie wie Locken sich kräuseln (der in der Mitte befindliche harte Teil wird entfernt), kocht sie mit der Schale von 1 Zitrone im Wasser gar und schüttet sie auf ein Sieb. Dann kocht man zu 625 g Wurzeln 250 g Zucker, von 2 Zitronen den Saft und etwas Essig, läßt die Wurzeln eine kleine Weile darin kochen, richtet sie an, kocht den Saft noch etwas ein und gibt ihn darüber.

18. Reineclauden. Diese werden abgeputzt, mit den Schalen und den Stielen in etwas Wasser und viel Zucker langsam nicht zu weich

gekocht und angerichtet. Der Saft wird noch etwas eingekocht und darüber gefüllt. Auch kann man 1—2 Teelöffel Arrak mit dem Saft vermischen.

19. Birnen. Man schält die Birnen recht rund, sticht die Blume heraus, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, wäscht sie und kocht sie in reichlichem Wasser und einem Glas Rotwein, Zucker, Zimt und einigen Nelken oder Brühe von eingemachtem Zwetschen- oder eingekochtem Johannisbeersaft, zugedeckt so lange, bis sie ganz rot und weich geworden sind. Dann richtet man sie nach Nr. 1 an und gibt die sämig eingekochte Sauce durch ein Siebchen darüber.

20. Birnen braun zu kochen. Gute Birnen werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten und nach Entfernung des Kerngehäuses in Wasser gelegt. Dann tut man in eine Kasserolle ein Stückchen recht frische Butter nebst etwas Zucker und die Birnen dazu, ohne weitere Flüssigkeit als das Wasser, was daran geblieben ist. So läßt man sie langsam dämpfen. Wenn sie anfangen braun zu werden, streut man noch etwas Zucker darüber und läßt sie noch eine kleine Weile schmoren, bis sie weich sind; sie geben dann eine beliebte Beigabe zu jeglichem Wildbraten.

21. Birnen mit Preißelbeeren. Siehe Einmachen der Früchte im Abschnitt T.

22. Birnen und Zwetschen — ein angenehmes und billiges Kompott für den täglichen Tisch. Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, vom Kerngehäuse befreit, gewaschen und in einem Bunzlauer Kochgeschirr mit nicht zu reichlichem Wasser ohne jegliche Zutat so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Dann legt man etwa ebensoviel reife, gut abgeputzte, ausgesteinte Zwetschen darauf, läßt sie weich kochen, vermischt sie mittels eines Schaumlöffels behutsam mit den Birnen so, daß die Früchte nicht im geringsten zerrührt werden, richtet sie an und gibt das Kompott kalt. Es darf dieses weder zu viel noch zu wenig Brühe haben; durch die Zwetschen erhält sie die richtige Sämigkeit, und läßt weder Zucker noch Gewürz vermissen. Besonders zu Klößen und Pfannkuchen zu empfehlen.

Den Birnen und Zwetschen kann man sehr gut noch Apfelviertel zufügen, welche man kurze Zeit vor den Zwetschen auf die Birnen legt.

23. Birnenmus für den gewöhnlichen Tisch. Die Zubereitung ist dieselbe wie die von Apfelbrei; auch werden einige saure Äpfel darin weich gekocht. Pfannkuchen ist eine passende Beilage.

24. Feines Kompott von Zwetschen. Man zieht den Zwetschen, nachdem man sie in einem Siebchen einige Minuten in kochendes Wasser gehalten, die Haut ab. (Für den täglichen Tisch werden sie nur gut abgerieben.) Ist dies geschehen und sind die Steine herausgenommen, so setzt man sie ohne Flüssigkeit, mit gestoßenem Zucker und etwas Zimt aufs Feuer, läßt sie eine Weile langsam kochen, doch nicht zu weich werden, und richtet sie mit dem Safte an. Auch kann man den Saft mit 1—2 Teelöffel Rum vermischen.

25. Kompott von rohen Zwetschen, Pfirsichen und Aprikosen. Recht reife abgezogene Zwetschen, Pfirsiche oder Aprikosen, welche eine Stunde vor dem Anrichten in geriebenem Zucker gewälzt und in eine Schüssel gelegt worden sind, geben ein angenehmes Kompott.

26. Zwetschenmus. Die Zwetschen werden abgerieben, ausgesteint, mit einigen Eßlöffeln Wasser in ihrem eigenen Safte weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit geriebenem, in Butter geröstetem Brot, Zucker, Zimt, Zitronen oder Apfelsinenschale gut durchgekocht und angerichtet.

27. Preißelbeeren (Kronsbeeren). Man richtet sich nach der Vorschrift, wie sie beim Einmachen der Früchte (siehe Abschnitt T.) gegeben ist. Nach Nr. 81 Abteilung T. gekocht, werden die Kronsbeeren niemals hart und ist diese Bereitungsweise sehr zu empfehlen.

28. Brombeeren. Die großen Beeren werden ausgesucht, die kleinen durchgepreßt und in deren kochendem Saft mit Zucker, einigen Nelken, Zimt und Zitronenscheiben, die großen Beeren langsam einige Minuten gekocht, dann herausgenommen, und der Saft, nachdem er etwas eingekocht, darüber gefüllt.

29. Feines Kompott von ganzen Äpfeln. Gute mürbe Tafeläpfel mittlerer Größe werden, nachdem man das Kerngehäuse mit einem Apfelbohrer entfernt, recht rund und glatt geschält, der Länge nach mit feinen Einschnitten versehen und gut abgespült. Dann läßt man in einem Bunzlauer Geschirr reichlich Wein, stark mit Zucker versüßt, einige Stückchen ganzen Zimt und Zitronenschale kochen — ein Zusatz von Erdbeersaft macht das Kompott besonders angenehm — legt so viel Äpfel, als nebeneinander liegen können, hinein, läßt sie auf jeder Seite unter einmaligem vorsichtigen Umwenden mit einem Löffel auf mäßigem Feuer zugedeckt einige Minuten kochen und begießt sie, falls sie nicht völlig bedeckt sind, häufig mit dem Wein; nimmt nach und nach die weich gewordenen Äpfel heraus, legt sie auf eine flache

Schüssel und fährt mit dem Kochen der Äpfel fort, bis alle weich sind. Dann gießt man die Flüssigkeit von der Schüssel zum kochenden Saft und läßt diesen recht sämig einkochen. Unterdes richtet man das Kompott nach Nr. 1 zierlich an, gibt die Hälfte des Saftes durch ein Siebchen gleichmäßig darüber, und legt auf jeden Apfel eine eingemachte Hagebutte, etwas Aprikosen-Marmelade, oder Gelee von Äpfeln, Johannisbeeren oder Kirschäpfeln. Bevor man das Kompott zur Tafel gibt, füllt man den zurückbehaltenen inzwischen erkalteten Saft über die Äpfel.

Will man das Kompott für eine feine Tafel vorbereiten, so füllt man jeden ausgebohrten Apfel nach dem Erkalten mit einer Mischung von Sultaninrosinen ohne Kerne, Korinthen und feinblätterig geschnittener Sukkade, die man in Weißwein und Zucker weich kocht. Auch kann man noch eine Schicht mit Eiweißschnee und Schlagsahne vermischtes Apfelmus auf die Schüssel streichen, auf der man die Äpfel ordnet und diese auch mit einer solchen Schicht nach dem Füllen bedecken und die Oberfläche geschmackvoll mit verschiedenfarbigem Fruchtgallert verzieren. Der Saft, in den man die Äpfel kocht, wird zu einer Obstsuppe oder einer Fruchtsauce verwandt.

30. Vermischtes Apfelmus statt einer warmen Mehlspeise. Man kocht von 15 feinen Äpfeln ein gutes Apfelmus, welches man mit Vanille und einem Gläschen Kirschgeist würzt, dann mischt man unter das heiße Mus 4 eingemachte Pfirsiche, 4 eingemachte Aprikosen, 150 g verschiedene kandierte Früchte, alles zerschnitten, und 100 g frische Weinbeeren. Vom Konditor kauft man einen runden Biskuit, höhlt diesen aus und füllt ihn mit dem Apfelmus. Man überzieht den Biskuit mit einem Schokoladenguß, läßt ihn im heißen Ofen 5 Minuten ziehen, überfüllt die Oberfläche mit einigen Löffeln Pfirsichsaft und reicht ihn zur Tafel.

Statt eines Biskuits kann man nach S. Nr. 78 einen einfachen Reiskuchen backen, oben gleichmäßig einen Deckel abschneiden, den Kuchen aushöhlen und wie oben füllen. Dieser Kuchen wird nicht mit Guß versehen, sondern nur mit dem Saft der Früchte beträufelt, mit Zucker bestreut und 5 Minuten im Ofen glaciert.

31. Halbe Äpfel mit Fruchtgelee bedeckt. Die Äpfel werden wie im Vorhergehenden recht sauber geschält, halb durchgeteilt, vom Kerngehäuse befreit, gewaschen und wie in Nr. 29 gekocht, wobei zuerst die runde Seite in den Wein gelegt wird. Dann läßt man Apfelgelee flüssig werden, auf einem naßgemachten flachen Teller erkalten, stürzt es kurz vor dem Gebrauch auf die in einer Glasschüssel

angerichteten Apfelhälften und macht, wo das Gelee endet, rundherum eine Verzierung von feinen eingemachten Früchten.

Statt in Wein kann man die Äpfel auch nur in Wasser mit reichlich Zitronensaft und Zucker kochen, oder sie in halb Wein, halb Fruchtsaft (Erdbeer-, Kirsch- oder Himbeersaft) gar schmoren.

32. **Königs-Äpfel** als süße Nachspeise. (Originalrezept.) Borsdorfer Äpfel werden recht gleichmäßig geschält, halbiert und in Weißwein, 1/2 Glas Kirschgeist mit Zucker weich gedämpft, ohne daß sie zerfallen dürfen. Dann legt man sie in eine Glasschale und übergießt sie mit folgender Creme: 1/2 *l* süße Sahne schlägt man mit 6 Eigelb, 100 g Zucker und 40 g Kartoffelmehl, sowie einer Prise Salz und wenig Zitronenschalenextrakt zu dicker Creme, rührt zehn geriebene Makronen, zwei Glas Portwein und den steifen Eierschaum durch die Masse, gießt sie über die Äpfel und verziert nach dem Erkalten die Oberfläche mit Fruchtsulz oder eingemachten Früchten.

33. **Feines gebackenes Apfelkompott.** Vorgerichtete Tafeläpfel werden mit Wein und Zucker rasch weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit Aprikosen-Marmelade vermischt und in eine Schüssel gefüllt. Dann werden 2 Eiweiß zu festem Schaum geschlagen, zwei stark gehäufte Eßlöffel gesiebter Zucker und abgeriebene Zitronenschale rasch durchgerührt und glatt über das Kompott gestrichen, welches mit Zucker übergesiebt, bei Hitze von oben schön gelb gebacken und kalt zu feinem Braten gegeben wird.

Dies Kompott läßt sich auch mit einem Mandelguß vor dem Backen überziehen, indem man eine Handvoll süße Mandeln reibt, sie mit Zucker, Vanille, Zitronensaft und 2 bis 3 Eiern mischt und über das Kompott streicht. Nach dem Erkalten verziert man es mit verschiedenfarbigem Fruchtsulz.

34. **Apfelkompott zum Gänsebraten.** Man schält schöne Kastanien, blanchiert sie, zieht die Haut ab und kocht sie in Zuckerwasser halbweich. Dann schält man Borsdorfer Äpfel und schneidet sie halb durch, entfernt das Kernhaus und schichtet nun Äpfel und Kastanien abwechselnd dicht in eine glatte runde, dick mit Butter ausgestrichene Blechform mit niedrigem Rand so auf, daß die Mitte gehäuft ist. Jede Schicht wird mit wenig feinem Zucker bestreut und mit einigen kleinen Butterstückchen belegt. Dann bäckt man das Kompott im Ofen goldbraun und bringt es in der mit einer Serviette umschlungenen Form zu Tisch.

35. Apfelmus. Je feiner die Äpfel, desto besser wird das Kompott. Man schält und schneidet sie in je 4 Teile, macht das Kerngehäuse sorgfältig heraus, wäscht sie sauber und läßt sie mit wenig Wein, oder Wein mit Wasser versetzt, Zucker, ganzem Zimt (überall, wo Zimt angegeben ist, nimmt man in der feinen Küche, in der Zimt durchaus nicht beliebt ist, Vanille) und Zitronenschale auf nicht starkem Feuer, ohne zu rühren, völlig zerkochen. Dann nimmt man das Gewürz heraus und rührt das Apfelmus möglichst fein; am besten durch ein hölzernes oder emailliertes Sieb. Man streicht das Mus beim Anrichten recht glatt und verziert nach dem Kaltwerden die Schüssel mit Fruchtsulz, oder macht eine Verzierung darauf von fein geriebener Schokolade. Hierzu tunkt man ein rundes, naßgemachtes Gewürzreibchen oder einen Fingerhut in die Schokolade, drückt am Rande der Schüssel einen Kreis ins Apfelmus und fährt so fort, indem die Kreise ineinandergreifend eine Kette bilden. In der Mitte macht man eine ähnliche Verzierung, oder wendet dazu festeres Himbeer- oder schwarzes Johannisbeer-Gelee, in feine Scheiben geschnittene Mandeln u. dergl. an. Auch machen sich eingemachte Berberitzen zur Verzierung sehr hübsch, ebenso auch feine Blättchen von Kirschapfel-Gelee. Oder man verwendet die in den allgemeinen Vorbemerkungen unter Nr. 4 angegebene Verzierung mit Schokoladepulver.

36. Apfelsalat. (Ein feines Kompott von rohen Äpfeln und Apfelsinen.) Gute abgeschälte Borsdorfer Äpfel, aus denen das Kerngehäuse entfernt, auch Apfelsinen, welche jedoch nicht bitter sein dürfen, werden beim Wegnehmen der Kerne mit einem Messer in ganz feine Scheiben geschnitten und abwechselnd lagenweise mit feingestoßenem Zucker und etwas Wein in eine Schale gelegt. Der Wein soll das Kompott durchziehen; es darf aber keine Brühe entstehen; die letzte Lage müssen Apfelsinen und Zucker sein.

Das Kompott wird einige Stunden vor dem Gebrauch gemacht und zu feinem Braten gegeben.

37. Äpfel mit Anissamen. Man nimmt dazu kleine Borsdorfer oder andere Äpfel, schneidet die Blume aus, ritzt die Schale 3—4 mal von der Blume zum Stiel hin, wäscht sie ab und gibt sie mit einer Obertasse voll Wasser oder Wein und einem Stückchen Butter, ein wenig Anis, Zimt und Zitronenschale in den Obsttopf, läßt sie fest zugedeckt schmoren, schwenkt sie zuweilen um und gibt zuletzt eine Handvoll Kandiszucker hindurch.

38. Süße Äpfel zu kochen. Man setzt die Äpfel, nachdem sie geschält, in vier Teile geschnitten und abgespült sind, mit Wasser, Anis-

samen, einem Stückchen Butter und nach Verhältnis 1/2—1 Tasse Essig (vorzuziehen ist ein reichlicher Zusatz von Zitronensaft) aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Der Essig befördert ein schnelleres Weichwerden und benimmt den Äpfeln das Weichliche.

39. Äpfel in einem Reisrand. Man schält feine Äpfel von gleicher Größe, Goldpepings oder Borsdorfer, bohrt sie aus und wirft sie einige Minuten in durch Zitronensaft gesäuertes Wasser. Dann werden sie nach und nach in 1 *l* mit 1/2 kg Zucker und dünn abgeschälter gelber Zitronenschale versetztem kochenden Wasser vorsichtig weich gekocht und mit dem Schaumlöffel ausgefüllt. 1/2 kg guter Reis wird abgebrüht, mit Wasser, 1/2 *l* weißem Wein, Zitronensaft und Schale soweit weich und dick gekocht, daß die Körner nicht zerfallen, mit dem übriggebliebenen Saft der gekochten Äpfel, 1 kleinem Glas Arrak und dem noch nötigen Zucker vermischt und in einen Gallertring gefüllt. Nach dem Erkalten stürzt man den Reisrand auf eine passende runde Schüssel, richtet die Äpfel in der Mitte bergartig an, verziert sie an Stelle des ausgebohrten Kernhauses mit feinen eingemachten Früchten und gießt den sich noch auf der Schüssel vorfindenden Apfelsaft darüber. In Ermangelung eines Geleeringes formt man mit 2 silbernen Eßlöffeln den Reisrand in der Schüssel.

40. Quitten. Die Früchte werden dünn geschält, mitten durchgeschnitten, das Kerngehäuse herausgemacht und dieses mit den Quitten in Wasser und Zucker und etwas ganzem Zimt weich gekocht. Dann gibt man ein Glas Wein dazu, richtet die Quitten an, läßt nötigenfalls den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn durch ein Sieb darüber.

Das Gehäuse macht den Saft schneller dicklich, und die Kerne geben eine schöne rote Färbung.

41. Gemischtes Dunstobst. (Für eine Gesellschaftstafel.) 10 bis 12 feine Äpfel schält man, halbiert sie und dünstet sie nach Nr. 29 weich, ebenso schält man drei Apfelsinen, zerschneidet sie, entfernt die Kerne und zuckert sie einige Stunden ein. Schon vorher dämpfte man 50 g beste Katharinenpflaumen weich und läßt alles erkalten. Dann ordnet man die gekochten Früchte zierlich in buntem Durcheinander mit den Apfelsinenscheiben, eingemachten Hagebutten, Kirschen, Aprikosen und süßsauren Böhnchen und übergießt das Kompott mit dem dicklich eingekochten Apfelsaft, den man mit einigen Löffeln des Saftes der eingemachten Früchte vermischt hat.

42. Melone. Ist die Melone hart oder wünscht man sie nicht roh zu gebrauchen, so kann man ein gutes Kompott davon bereiten. Sie

wird geschält, in lange Stücke geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Zitronenscheiben weich gekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

Will man die Melonen roh zum Nachtisch geben, öffnet man sie einige Stunden vorher vorsichtig, schneidet den Stengel mit etwas Schale heraus, nimmt die Kerne heraus, gießt ein halbes Glas gut gesüßten Kognak in die Frucht, setzt den Stengel ein und stellt die Frucht bis zum Anrichten auf Eis.

Gefrorene Melone ist sehr hübsch zum Nachtisch. Man schält sie, schneidet sie in gleichmäßige Stücke, schichtet sie abwechselnd mit Streuzucker, den man mit etwas Zitronensaft beträufelt, in eine Gefrierbüchse und stellt sie in Eis, wobei man den Rand öfter lockern muß. Der Inhalt wird beim Anrichten auf eine Glasschale gestürzt, lauwarm gesponnener Zucker darüber gegossen und die Schüssel auf Eis angerichtet.

43. Apfelsinen zum Nachtisch, besonders bei Herren beliebt. Man schneidet die Apfelsinen mitten querdurch, löst das Fleisch ringsum von der Schale und gießt etwas Kognak in die Schale, drückt das Fleisch wieder in die Schale zurück, beträufelt auch die Oberfläche mit etwas Kognak und bestreut sie gut mit Zucker. Man läßt die Apfelsinen eine Stunde durchziehen und richtet sie dann auf einer Glasschale pyramidenförmig an.

44. Apfelsinen und Bananen. (Amerikanische Vorschrift.) Man nimmt recht reife Bananen, schält sie und schneidet sie in schräger Richtung in Scheiben. Auch süße reife Apfelsinen schält man, entfernt die weiße Haut und schneidet sie ebenfalls in Scheiben, wobei man die Kerne möglichst entfernt. Beide Fruchtscheiben werden abwechselnd in eine Glasschale gelegt, die Apfelsinen mit Zucker bestreut und zuletzt der Saft einer Apfelsine über das Kompott geträufelt. Man legt als Verzierung einen Kranz eingemachter abgetropfter Kirschen um das Kompott.

45. Gemischte frische Früchte zum Nachtisch. Man schält und entkernt Zwetschen, Pfirsiche und Aprikosen und halbiert sie. Dann schält man einige saftige Birnen und Gravensteiner Äpfel, teilt sie in Scheiben und pflückt von einigen leicht abgespülten Weintrauben die Beeren. Alle vorgerichteten Früchte werden in Zucker gewendet, zierlich dann in einer Glasschale angerichtet, mit etwas Zitronensaft und Weißwein beträufelt und dann mehrere Stunden recht kühl gestellt, bevor man die Früchte mit kleinem Gebäck serviert.

46. Ananaskompott für Kranke. Man nimmt eine amerikanische ganze eingemachte Ananas, schneidet sie in gleichmäßige Scheiben und kocht den Saft der Frucht mit Zucker und etwas Zitronenschale dicklich; dünstet dann die Scheiben einige Minuten in dem Saft, legt sie in eine Glasschale, gießt den Saft über die Früchte und verziert die Schüssel mit Erdbeeren.

Krankenspeisen. Alle Kompotte sind für Kranke geeignet, ausgenommen Nr. 17, 20, 23, 38, 39 und 42.

II. Getrocknete Früchte.

47. Prünellen. Diese dürfen nur leicht und nicht mit heißem Wasser gewaschen werden. Man setzt sie mit Wein und Wasser oder auch bloß mit Wasser, Zucker und einigen Stückchen feinem Zimt in einem Bunzlauer Geschirr aufs Feuer, läßt sie gar, doch nicht zu weich kochen und sorgt, daß es nicht am nötigen Saft fehlt.

48. Zwetschen. Nr. 1. Hierzu gehören gute Zwetschen, ganz frei von Rauchgeschmack. Sie werden, wie das immer geschehen muß, mit heißem Wasser zwischen den Händen gerieben, gewaschen, mit kaltem Wasser rasch zum Kochen gebracht und abgegossen. Ist das geschehen, so werden sie 2—3 Tage vor dem Gebrauch in einem Bunzlauer Geschirr mit weißem Wein bedeckt und mit dem nötigen Zucker, einigen Stückchen Zimt und Zitronenschale, fest verschlossen, langsam zum Kochen gebracht, dann ohne weiteres Kochen bis zum bestimmten Tage hingestellt und angerichtet; jedoch müssen sie in dieser Zeit oftmals umgeschüttet werden.

Also zubereitet, sind die Zwetschen an angenehmem Geschmack den eingemachten vollkommen gleich.

49. Auf andere Art. Nr. 2. Man setzt die Zwetschen, wie im Vorhergehenden vorgerichtet, abends mit reichlichem Wasser in einem Steintopfe zugedeckt in einen noch heißen Bratofen, worin sie völlig ausquellen und weich werden. Anderen Tags nimmt man sie aus der Brühe, legt sie in eine Schüssel, kocht weißen Wein, Zucker, Zitronenschale und einige Stückchen Zimt mit der Zwetschenbrühe, fügt etwas Johannisbeersaft hinzu und füllt die Sauce kochend über die Zwetschen.

50. Zwetschenmus. Gute Zwetschen werden nach dem Abbrühen in einem Bunzlauer Geschirr mit halb Wasser halb Wein weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann wird das Mus mit geriebenem und in Butter geröstetem Brot, Zucker, kleingeschnittener Zitronen-

schale und Zimt noch ein wenig gekocht und in einer Glasschale angerichtet.

51. Getrocknete Kirschen. Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser, Zucker und ganzem Zimt in reichlicher Brühe wie Zwetschen langsam weich gekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

52. Getrocknete saure Äpfel. Sie werden einigemal mit kaltem Wasser, indem man sie mit den Händen reibt, gewaschen, in einem Bunzlauer Geschirr mit Wein und Wasser oder nur mit Wasser ganz reichlich bedeckt, aufs Feuer gesetzt, mit etwas Zucker, Zimt, auch, wenn man sie gerade hat, mit etwas in Zucker eingelegter Apfelsinenschale (siehe A. Nr. 59) langsam weich gekocht. Ist dies geschehen, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt diese, wenn sie dünn ist, noch so lange nachkochen, bis sie sämig geworden, oder gibt eine Kleinigkeit aufgelöste Stärke hinzu und gießt die Brühe durch ein Siebchen über das zierlich angerichtete Obst.

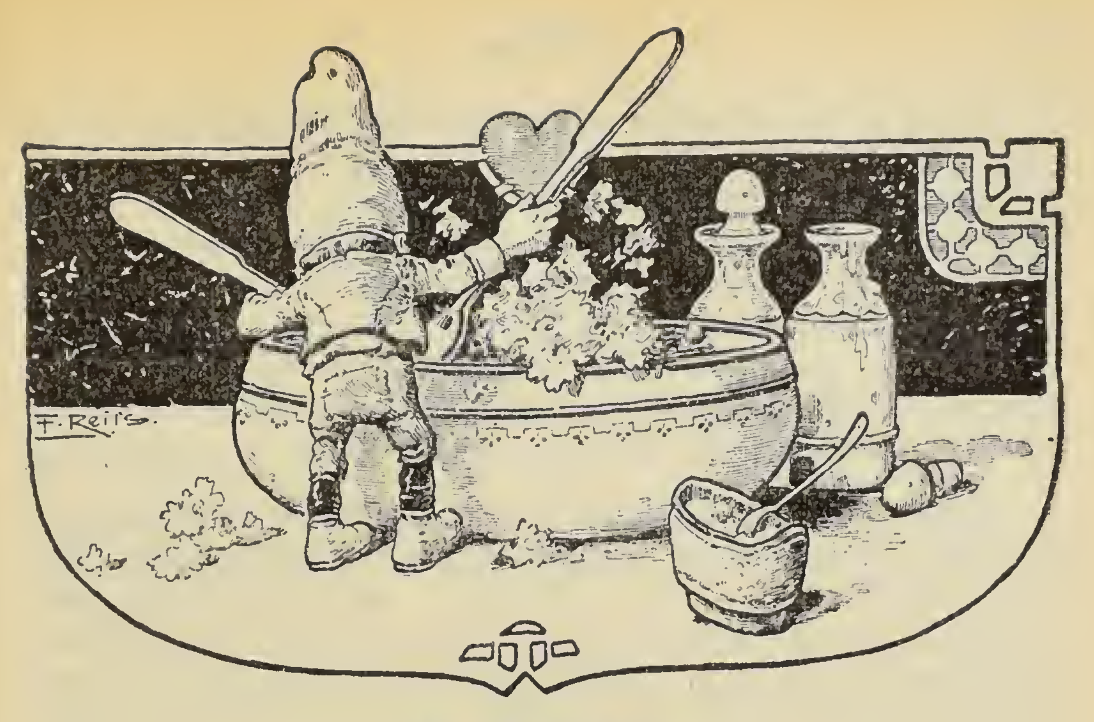
53. Getrocknete Birnen. Diese werden wie getrocknete saure Äpfel gekocht, aber längere Zeit.

54. Getrocknete Hagebutten, auch zu Mehlspeisen passend. Man läßt Wasser und Wein, oder Wasser und einige Zitronenscheiben mit Zucker und einem Stückchen Zimt heiß werden, schüttet die gewaschenen Hagebutten hinein, läßt sie weich kochen und richtet sie in sämiger kurzer Brühe an.

Wünscht man dieses Kompott zu gewöhnlichen Puddings, Klößen oder Pfannkuchen anzurichten, so kann man die Hagebutten mit reichlicherem Wasser und 1 bis 2 Eßlöffel Perlsago aufs Feuer setzen, wodurch die Sauce hinreichend verlängert und sämig wird.

55. Feigenkompott für Kranke. 125 g große getrocknete Feigen zerschneidet man und legt sie über Nacht in Wasser. Dann kocht man sie am folgenden Tage in demselben Wasser weich, streicht die Früchte durch ein Sieb und kocht den Brei mit Zitronenzucker und einem Glas Malaga geleeartig ein, um das Kompott warm oder kalt zu geben.

Krankenspeisen. Auch alle Kompotte von getrockneten Früchten sind Kranken erlaubt, einige sogar für Kranke und Genesende sehr segensreich, wie beispielsweise das **Kompott aus getrockneten besten** Zwetschen.



P. Salate.

1. Im allgemeinen.

Vorrichtung. Alle grünen Salate müssen schon der Schnecken und anderen Ungeziefers wegen recht sorgfältig nachgesehen werden, hierbei ist jedes schlechte Blatt zu entfernen; jedoch ist es irrig, aus den Blättern geschlossener, also gelb gebliebener Köpfe die Blattstiele abzustreifen, wodurch dem Salat das Beste entzogen wird. Nachdem die äußeren Blätter des Kopfes entfernt sind, teilt man die nächstfolgenden in etwa drei Teile und schneidet das geschlossene Inwendige in kleine Stücke. Nur bei schlechtem Salat ist es nötig, die Blätter abzustreifen, da an solchem die Blattstiele zäh sind. Bei Korn- oder Feldsalat ist zu bemerken, daß derselbe dadurch viel milder wird, daß man ihn 1—2 Tage vor dem Gebrauch in den Keller legt. Manche wollen behaupten, daß auch der Kopfsalat gewinnt, wenn er im heißen Sommer 2 Stunden vor dem Gebrauch aus dem Garten geholt und in den Keller gebracht wird.

Waschen und Ausschwenken. Die Salate dürfen nicht ins Wasser gelegt werden. Man spült sie kurz vor dem Anrichten in einem Eimer oder tiefen Topfe in reichlich kaltem Wasser, damit der etwa daran befindliche Sand zu Boden sinkt, indem man sie ganz lose mit sauberer Hand ein wenig in die Höhe zieht und dann wieder unter Wasser bringt. Das Waschen auf solche Weise muß so oft geschehen, bis das Wasser klar bleibt, es muß rasch ausgeführt werden. Kopfsalat braucht indes

nur wenig gespült zu werden. Viele sind sogar der Meinung, daß er gar nicht ins Wasser müsse, um recht milde zu bleiben. Dann wird der Salat in einem Salatkorbe oder Eiernetz, am besten aber in dem neuen praktischen Salatschwenker ausgeschwenkt, um das Wasser so viel als möglich herauszubringen. Das Ausdrücken des Salates mit der Hand ist nicht allein unappetitlich, sondern er wird auch dadurch gequetscht, was namentlich bei gutem Kopfsalat gar leicht geschieht und ihm Ansehen und Frische nimmt. Um jeden Blattsalat zarter zu machen, träufelt man etwas feines Öl auf die Blätter, wenn er gewaschen ist.

Salatkräuter. Diese geben dem Salat eine sehr angenehme Würze, besonders Dragon, junge Zwiebelspitzen und Pfefferkraut oder dreiblättrige Kresse — Lepidium latifolium —, auch Pimpinellkraut oder Borretsch. In Zeiten, wo die jungen Zwiebelspitzen fehlen, sind feingeschnittene Zwiebeln zu manchen Salaten unentbehrlich; da jedoch der Zwiebelgeschmack von vielen gescheut wird, so gibt man bei einem Gesellschaftsessen zu solchem Salat, wozu sie passen, einige feinwürfelige mit etwas Essig versehene Zwiebeln — die Zwiebeln erhalten durch den Essig eine schöne Färbung — im Extraschüsselchen nebenher.

Rühren der Sauce. Salz wendet man bei allen grünen Salaten höchst sparsam an, sie können leicht versalzen werden. Gutes Provenceröl, Livorneser Salatöl oder Nußöl gibt dem Salat den feinsten Geschmack, indes ist auch Mohnöl, wenn es ganz frisch ist, sehr gut. Neuerdings habe ich seit etwa Jahresfrist das deutsche Erdnußöl aus unseren Kolonien, welches durch das deutsche Kolonialhaus, Bruno Antelmann in Berlin bezogen werden kann, auch am kaiserlichen Hofe im Gebrauch ist, ausschließlich in meiner Küche verwendet. Ich kann ihm ein rückhaltloses Lob aussprechen, dies deutsche Erdnußöl ist von feinstem Geschmack, zu allen Salaten, Mayonnaisen und Saucen unübertrefflich und allen deutschen Hausfrauen dringend zu empfehlen. Der Preis ist billiger als der des Olivenöls.

Zu einer Salatsauce, wozu hartgekochte Eier angewendet werden, reibt man zuerst die Dotter möglichst fein, rührt etwas Essig und dann erst das Öl nach und nach hinzu, weil die Sauce, auf solche Weise gerührt, sich leichter verbindet, und vermischt sie dann unter stetem Rühren mit den übrigen Teilen.

Auch guter Essig ist zum Geraten der Salate Hauptbedingung; da mit keinem Fabrikat mehr Verfälschung getrieben wird, als mit diesem, kann ich nur zum Kauf der Düsseldorfer 80° Essigessenz raten, von der man sich selbst, wie man es will, schwachen oder starken vortrefflichen Essig herstellen kann. (Siehe Abschn. Z. Nr. 5.)

Ein zu empfehlendes Ersatzmittel der Eidotter zur Salatsauce für Kopfsalat, römischen Bindsalat, Endivien- und Feldsalat besteht in ein bis zwei geschälten, weich gekochten Kartoffeln, welche mittags zurückgestellt und am besten noch warm mit einem Löffel ganz fein gerieben werden, so daß keine festen Teile sich finden. Man rührt sie mit Essig, Milch, Salatöl, Salz nebst beliebigen Salatkräutern zu einer gebundenen Sauce. Überall, wo nur Eigelb gebraucht wird, ist das neuerdings hergestellte haltbare Speise-Eigelb in Flaschen zu empfehlen.

In manchen Gegenden wird dem grünen Salat eine Beimischung von Zucker gegeben; da, wo man diesen in den nächstfolgenden Rezepten vermissen sollte, kann er leicht hinzugefügt, auch in Ermangelung der bei manchen Salaten bemerkten Sahne ein stärkerer Zusatz von Öl genommen werden.

Vorsichtiges Mischen. Man vermischt die grünen Salate erst kurz vor dem Gebrauch mit der Sauce, weil sie durch längeres Stehen in dieser zusammenfallen, zäh werden und alles Ansehen verlieren. Damit der Salat milder werde, mengt man ihn erst leicht mit dem bestimmten Öl, dann behutsam mit der Sauce. Zu dem Zweck geschieht das Mengen mit zwei Gabeln von Holz oder Horn leicht, vorsichtig und möglichst schnell, und man vermeidet, wie es mitunter aus Unkunde geschieht, sowohl darauf zu stoßen als ihn zu rühren, weil sonst der Salat wie Mus erscheint. — Fleisch-, Fisch- und Heringssalate werden hingegen wohlschmeckender, wenn sie mehrere Stunden vor dem Gebrauch, besser noch tags vorher, gehörig gemischt werden.

Fleischsalat nimmt viel Flüssigkeit auf; Essig in großer Menge kann nicht beigemischt werden, ebensowenig nur Wasser, deshalb mischt man letzteres mit Liebigs Fleischextrakt, was zugleich den Wohlgeschmack hebt, ebenso ist Maggis Speisewürze sehr gut zu verwenden.

2. **Hähnchensalat** für 24—30 Personen. Sechs junge gemästete Hähne werden mit reichlich Butter und etwas Salz langsam gar, aber nicht zu weich gedämpft, und nach dem Erkalten zerlegt; Brust und Beinchen ausgeknöchelt zum Salat genommen, Rückgrat, Flügel und Köpfe werden mit einem Stückchen Kalbfleisch ausgekocht, etwas geschwitztes Mehl dazu gegeben und nach 1/2 Stunde Kochens die Brühe durchgeseiht. Danach werden 4 Eidotter mit Muskat, 1/2 Glas weißem Wein, Salz und etwas weißem Pfeffer angerührt und die Kraftsauce kochend dazu gegeben, die man alsdann über das Fleisch füllt. Nun wird guter Kopfsalat in 4 Teile geschnitten, oder ganz zarte verlesene Endivien mit folgender Sauce angemengt: die Dotter von 6 hartgekochten und 2 rohen Eiern werden ganz fein gerieben, mit Essig

angerührt, $^1/_{10}$ *l* feines Salatöl allmählich dazu gerührt, desgleichen feingehackter Dragon oder Dragonessig, 2 Teelöffel voll Zucker, 1 Teelöffel Senf und die Kraftsauce, welche das Fleisch nicht aufgenommen und die sich in der Schüssel gesenkt hat. Mit diesem Salat wird das Fleisch sternförmig in eine feine Schüssel gelegt.

Will man Geflügelreste verwenden, so zerschneidet man sie zierlich, mischt sie mit hartgekochten Eierwürfeln, weißen gekochten Bohnen und Perlzwiebeln, verrührt sie mit einer Mayonnaisensauce und verziert die Schüssel mit Kopfsalatherzen.

3. Putersalat. Wünscht man bei einer großen Gesellschaft einen ganzen Truthahn als Salat zu geben, so richtet man sich ganz nach vorhergehender Vorschrift und verziert die sternförmig angeordneten Felder mit Krebsschwänzen oder Garnelen (Granat).

Um Salat von übriggebliebenem Truthahnbraten zu bereiten, schneidet man das Fleisch in kleine Scheiben. Unterdes werden mehrere Sellerieknollen gar gekocht, kreuzweise und dann zwei- bis dreimal geteilt. Dann wird gute Sommerwurst in halbe Scheiben geschnitten, die Salatsauce wie im Vorhergehenden gerührt und Fleisch, Sellerie, Sommerwurst und in Scheiben geschnittene Essiggurken vorsichtig damit gemengt und hübsch angerichtet. Darauf schneidet man eingemachte Rotebete in Streifen, legt davon einen Kranz um den Salat, schneidet nicht gar zu hart gekochte, recht frische Eier mit einem scharfen Messer der Länge nach gleichmäßig in 8 Teile und verziert damit den Kranz, indem man diese in schräger Richtung, die runde Seite nach oben, darauf legt.

4. Fischsalat. Zu einem Gesellschaftsessen, wozu viele Gerichte bestimmt sind, ist folgende Angabe für 20 Personen hinreichend: $^1/_2$ kg Aal, $^1/_2$ kg Hecht, 250 g Forellen, 250 g Steinbutt, 250 g Seezungen, 375 g Lachs, 250 g Rümpchen (Pieren) und 5 Stück Bricken. Die Fische werden am vorhergehenden Tage gekocht. Es wird hierzu Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Saft und der gelben Schale einer Zitrone zum Kochen gebracht. Zuerst wird der Aal darin gekocht, weil dieser am wenigsten Salz bedarf, dann wird er herausgenommen und der Hecht, welcher mehr Salz erfordert, gekocht, nachher Forellen, Zunge und Steinbutt, eine Sorte nach der anderen, alle mit noch reichlicherem Salz. Der Lachs wird mit wenigem Salz in anderem Wasser aufs Feuer gebracht. Nachdem die Brühe, worin die ersten Fische gekocht sind, kalt geworden ist, bewahrt man die Fische bis zum anderen Tage darin auf. Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in ihrer Brühe erkalten zu lassen, taugt nicht; sie erhalten dadurch einen faden Geschmack.

Bei der Zubereitung des Salates werden die Fische gut entgrätet, in kleine Stückchen geteilt, die Bricken ½ Finger lang schräg geschnitten und dies alles samt den Rümpchen mit ½ Tasse Kapern felder- oder kreisweise, oder in Streifen zierlich angerichtet, wozu auch noch etwa 30—40 Austern und 20 in Streifchen geschnittene oder auch ganze Krebsschwänze genommen werden können.

Folgende Sauce wird über die angerichteten Fische verteilt: 4 hartgekochte Eier und zwei rohe Eidotter werden fein gerieben, mit 1 Tasse kräftiger Fleischextraktbrühe, $^{2}/_{10}$ *l* feinem Salatöl, 2 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Zucker, einer großen Messerspitze weißem Pfeffer, 1 Eßlöffel dicker Sahne, 10 Tropfen Maggiwürze, etwas Essig und etwas Salz gut zusammen gerührt.

5. **Hechtsalat.** Hechte von mittlerer Größe werden ausgeweidet, rein gewaschen, ungeschuppt mit reichlich Zwiebeln in kochendem Salzwasser weich gekocht, vom Feuer genommen und 10 Minuten im Fischwasser stehen gelassen, da der Fisch dadurch besser das Salz aufnimmt. Alsdann legt man die Hechte zum Abkühlen auf eine Schüssel, entfernt sorgfältig Schuppen, Haut und Gräten und teilt sie in halbfingerlange Stücke. Zugleich nimmt man große Krebse und kocht sie in gesalzenem Wasser mit einem Guß Essig gar. Der Essig gibt den Krebsen ein schöneres Rot. Alsdann werden die Schwänze und die Scheren aus den Schalen gemacht, was bei großen Krebsen dadurch leichter geschieht, daß man die Scheren auf der inwendigen Seite aufschneidet. Unterdes kocht man einige Eier hart, zerdrückt die Dotter in einem Napf, rührt sie mit Essig (nicht mit Öl, weil ersterer sich leichter mit den Dottern etwas hartgekochter Eier verbindet) recht fein, vermischt sie mit wenig feingehackten Schalotten und etwas gehackten Sardellen, gibt unter stetem Rühren Erdnußöl, Weinessig und etwas Hechtbrühe hinzu, rührt die Sauce durch ein Sieb und fügt dann noch etwas guten Senf und feingehackte Petersilie hinzu. Nachdem man nun Sardellen wie zum Butterbrot vorgerichtet und dünne Zitronenscheiben zierlich geschnitten hat, legt man den Hecht in eine etwas tiefe Schüssel, zwischendurch das Fleisch aus den Krebsscheren, richtet die Sauce darüber an, bestreut die Schüssel mit Kapern und verziert sie wie folgt: den Rand belegt man mit Krebsschwänzen, die Spitzen nach außen gerichtet, ordnet die Sardellen streifenweise in schräger Richtung oder sternförmig über den Fisch, dazwischen die bemerkten Zitronenscheiben, stellt auch wohl in je 4 Teile geschnittene Zitronenscheiben am Rande auf und legt zuletzt die aufgeschnittenen Scheren zwischen die Krebsschwänze.

6. **Hummersalat mit Kaviarschnitten.** Der Hummer wird gekocht, wie es bei den Fischen bemerkt worden, das Fleisch aus den

Schalen gelöst, in längliche Stückchen geschnitten, in eine Salatschale gelegt und mit einer gut gerührten Sauce von hartgekochten Eidottern, Pfeffer, Salz, Erdnußöl, Weinessig, weißem Wein, feingehacktem Dragon, Petersilie und etwas Schalotten begossen. Der Salat wird mit aufgerollten Sardellen, Kapern, hartgekochten, in je 8 Teile oder in Scheiben geschnittenen Eiern verziert und der Rand der Schüssel mit gerösteten und mit Kaviar bestrichenen Semmelschnitten belegt.

Viele ziehen den in Büchsen konservierten Hummer ohne jede Vermischung zum Butterbrot vor; andere lieben ihn einfach mit Pfeffer, Öl und Essig gemischt. Salz ist in der Regel nicht nötig.

7. **Sardellensalat.** Man wässert die Sardellen und reißt sie mitten durch, damit man die Gräten herausnehmen kann, ordnet sie in einer Salatschüssel mit Kapern, kleinen Essiggurken, eingemachten halb durchgeschnittenen sauren Zwetschen, in Scheiben geschnittener Cervelatwurst und mariniertem Aal, welcher vorher gespalten und in fingerdicke Stücke geschnitten wird; auch kann man nach Belieben Morcheln und Austern, deren Vorrichtung man im Abschnitt A. Nr. 38 und 44 findet, hinzufügen und in die Mitte der Schüssel einige Schnitten geräucherten Lachs legen. Den Rand verziert man mit Zitronenscheiben und gießt eine Sauce wie im Vorhergehenden, oder die fein geriebenen, mit Weinessig, Öl, Pfeffer und Salz angerührten Dotter einiger hartgekochter Eier darüber.

In der feinen Küche werden außer den oben angegebenen Zutaten noch Oliven, einige Neunaugen, etwas Kalbsbraten, Perlzwiebeln, Senfgurken und ein Borsdorfer Apfel genommen, alles in Würfel geschnitten und in eine Marinade aus Fleischbrühe, Zucker, Weinessig, Zwiebeln, Pfeffer und Salz einige Stunden gelegt, bevor man den Salat anrichtet.

8. **Salat von Muscheln.** Wenn bei einem Gerichte einige Muscheln übrig geblieben sind, so werden sie zerschnitten und nach Verhältnis mit kleingeschnittenen Gurken, Zwiebeln und Sardellen vermischt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemengt und zum Suppenfleisch gegeben.

Zu einer selbständigen Salatschüssel bleiben die Muscheln ganz und werden entweder (mit Weglassung der Gurken) nach vorstehender Angabe gemischt, oder mit einer Mayonnaisensauce übergossen.

9. **Salat von Seekrabben und Garnelen.** Diese wohlschmeckenden kleinen Krebsarten werden sofort nach dem Fang von den Fischern gekocht und versandt. Man schält sie aus der Haut und ißt sie zum Butterbrot, oder man richtet sie in der feinen Küche als Salat an, indem man die Garnelen in der Mitte einer Schüssel aufhäuft, mit einem

Kranz gewiegtem, hartgekochtem Eiweiß, dann Kapern, darauf geriebenem Eigelb, alsdann mit einem Kranz in Mayonnaise getauchten Salatherzen oder Brunnenkresse und zuletzt mit gekochten, zerschnittenen, mit Essig gebeizten roten Rüben umgibt. Eine Teufels- oder Mayonnaisensauce wird nebenher gereicht. Will man das Gericht vereinfachen, reicht man nur Essig, Öl, Pfeffer, geriebene Zwiebeln und hartgekochte Eier nebenher, mischen mit Essig darf man die Garnelen nicht, weil sie sonst hart werden.

Die Garnelen oder Granat werden auch zur Verzierung von Fischspeisen und zum Belegen der Kanapees oder Appetitbrötchen verwendet.

10. Salat von Fisch und Gemüse. Man läßt Gemüse aller Art, wie die Jahreszeit es darbietet, als: Spargel, gut geputzt, Blumenkohl, abgezogen und in kleine Stücke geschnitten, kleine Salatböhnchen, gut abgefasert, Wirsing, in Stückchen geschnitten, auch junge Wurzeln, geputzt, kurz alles, was man dieser Art hat, in Salzwasser weich kochen und kalt werden. Dann legt man es mit in Stückchen geschnittenem Fisch, z. B. Lachs, Hecht, Karpfen, Aal, Quappen, Schleien, nebst Krebsschwänzen, welche zierlich mit Rotebeten, die länglich wie Rüben geschnitten, und mit ebenso zerteilten eingemachten Gurken zusammengeordnet sind, in eine Schüssel und begießt dies alles mit der Sauce des Fischsalats in Nr. 4.

11. Heringssalat. Von 12 Stück guten Heringen kann eine Schüssel für 24 Personen gemacht werden. Die Heringe werden ausgenommen, gewaschen und eine Nacht, wo nötig noch länger, am besten in Milch, in Ermangelung dieser in halb Milch, halb Wasser gelegt, und letzteres einmal gewechselt. Dann werden sie von Haut und Gräten gereinigt und in ganz feine Würfel geschnitten. Zu den Heringen nimmt man in mäßiger Menge Kartoffeln, die mit der Schale gekocht, abgeschält und kalt geworden sind, reichlich Kalbsbraten, eingemachte Gurken, Rotebete, reichlich gute saure Äpfel, 8—12 hartgekochte Eier, von denen man 4 Stück zum Verzieren zurücklegt, eine weichgekochte Sellerieknolle, 250 g gekochten Schinken und einige Zwiebeln. Dies alles wird gleich den Heringen in ganz feine Würfel geschnitten.

Wünscht man den Salat besonders fein zu haben, so setzt man noch eine Obertasse Kapern, nach Belieben einige in Stücke zerteilte Neunaugen und zwei große Stücke zerschnittenen eingemachten ostindischen Ingwer hinzu, womit eine Wirtin, welche auf keine Kosten Rücksicht zu nehmen hat, „Ehre einlegen wird".

Dann wird dies alles mit einer gut gerührten, ganz reichlichen Sauce (wozu man auch die Milch von 3—4 Heringen, mit Essig zer-

rührt und durch ein Sieb gegeben, verwenden kann) vermengt, damit der Salat recht saftig werde. Zu der Sauce gehört feines Erdnußöl, Weinessig, etwas Rotwein, aufgelöster Fleischextrakt, 10 Tropfen Maggiwürze, Pfeffer und wenig Senf. Falls man den Salat am Tage vor dem Gebrauch macht, wodurch er nur gewinnt, so läßt man ihn über Nacht in einem porzellanenen Geschirr stehen, rührt ihn einige Stunden vor dem Gebrauch nochmals durch, richtet ihn an und verziert ihn etwa auf folgende Weise:

Es werden grüne, eingemachte Gurken oder Petersilie, Rotebete, das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern, sowie auch das Weiße derselben, jedoch jedes einzeln, ganz fein gehackt. Dann streicht man den Salat in der Schüssel glatt, zeichnet mit einem Messerrücken eine Figur darauf, etwa einen Stern, und legt mit einem Teelöffel in jedes Feld eine andere Farbe, indem man mit der linken Hand ein Messer an die Scheidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Grenze bleibt. Rund herum legt man einen Rand von beliebiger Farbe; wählt man weiß oder gelb, so sehen darauf Blättchen von krauser Petersilie hübsch aus; ebenso kann man gewässerte, durchgerissene und aufgerollte Sardellen und Kapern zum Auszieren benutzen.

Da das Schneiden der verschiedenen Teile zum Heringssalat, was übrigens jedenfalls den Vorzug verdient, viel Zeit erfordert, so geht eine Hausfrau häufig zum Hacken über. Hierbei sei bemerkt, daß es in diesem Falle am besten ist, jedes allein und nicht zu fein zu hacken, damit der Salat nicht breiig erscheine.

Also bereitet, wird der Heringssalat bei Abendessen, Herren- und Damen-Tees und Frühstücks genommen. Dient der Salat als Vorgericht bei Mittagessen, schneidet man auch wohl alles Angegebene in längliche Streifen, rührt noch ein paar hartgekochte, ganz fein geriebene Eidotter an die Sauce und mit dieser den Salat vorsichtig an, damit alles ganz bleibt.

12. Heringssalat als Auflage zum Butterbrot. Alle genannten Teile des Heringssalates, mit Ausnahme von Kartoffeln und Rotebeten, werden fein gehackt, mit feinem Öl, Weinessig, etwas Pfeffer und dem vielleicht noch fehlenden Salz so vermischt, daß keine Flüssigkeit entsteht, dann zierlich angerichtet und mit Kapern belegt. Dieser breiartige Heringssalat kann reizvoll in ausgehöhlten Äpfeln, auch in ausgehöhlten schönen reifen Tomaten, angerichtet werden. Man nimmt am besten große Borsdorfer Äpfel, die man schält und aushöhlt, einen Moment auf einer Schaumkelle in kochendes Wasser hält und dann sofort in mit Essig versetztes kaltes Wasser legt. Die

Äpfel müssen vor dem Einfüllen abtropfen, man belegt zuletzt die Füllung mit einer Essigkirsche und richtet die gefüllten Heringsäpfel pyramidenförmig an, nachdem man sie leicht mit Essig und Öl besprengt hat. Wählt man Tomaten, so muß man die feingehackten Zutaten zum Heringssalat jedoch statt mit Öl und Essig mit einer Mayonnaise (Abschnitt R) mischen, bevor man sie einfüllt. Die geschälten Tomaten stellt man vor dem Auftragen einige Zeit recht kalt.

13. **Fleischsalat (Bielefelder).** Man rechnet für 12 Personen 5—6 Neunaugen, 250 g Sardellen, 3—4 ausgewässerte Heringe, weichgekochten Sellerie, Rotebete, Senfgurken, Kartoffeln, Kalbsbraten, von jedem 1/2 Suppenteller voll, vom Kalbsbraten das Doppelte, 8—10 eingemachte saure Pflaumen, alles in längliche feine Stücke geschnitten und lagenweise in die Schüssel gelegt.

Zu der Sauce nimmt man 8 hartgekochte Eier, reibt sie durch ein Sieb, gibt 1/4 *l* feines Öl langsam hinzu, ferner 4 Teelöffel Senf, 2—3 Teelöffel Zucker, 6 Tropfen Maggiwürze, 2—3 geriebene Zwiebeln und etwas Salz, gießt dann so viel Essig, nach Belieben auch etwas Rotwein oder gute Bouillon hinzu, daß es eine dickliche Sauce bleibt, und verteilt sie über die angerichtete Salatschüssel.

14. **Salat von gutem übriggebliebenem Suppenfleisch.** Das Fleisch wird 1/2—1 Stunde vor dem Gebrauch in feine Scheibchen geschnitten und mit einer gut gerührten rohen Rettichsauce (Abschnitt R.) gut vermengt. Man tunkt die ansehnlichsten Scheiben vorher in die Sauce und legt diese über das angerichtete Fleisch. Eine Beimischung von eingemachten, in Scheiben geschnittenen Gurken ist zu empfehlen, auch das feingeschnittene Eiweiß der zur Sauce benutzten Eier. Dieser Salat dient als Beilage zu grünem Salat, sowie zu Kartoffelspeisen aller Art, auch als selbständige Schüssel und zum Butterbrot.

15. **Polnischer Salat.** Kalter Braten jeder Art, Geflügel ausgenommen, wird in kleine Stücke geschnitten, dazu werden Kopfsalat oder Endivien gegeben und dies alles wird mit Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz, ganz fein geschnittenen Zwiebeln und weichgekochten Eiern gut durchmengt.

16. **Kalbsbraten-Salat.** Kalter Kalbsbraten wird in feine Scheiben geschnitten, ebenso einige Aciagurken zerteilt. Man verrührt dann 1 Eßlöffel Mehl mit 1/4 *l* Milch glatt, gibt 4 Eigelb, 2 Löffel Salatöl, 3 Löffel Essig, 1 Teelöffel Mostrich und Salz und Pfeffer daran, und rührt dies alles über gelindem Feuer zu dicker Sauce. Der Kalbsbraten wird schichtweise mit der Sauce, den Aciagurken, sowie

Kapern und Perlzwiebeln in eine Glasschale getan. Die oberste Schicht muß aus Sauce bestehen.

Beim Anrichten wird der Salat mit Scheiben von Cervelatwurst oder Pökelzunge, die ausgezackt wurden, garniert.

17. **Ochsenmaulsalat.** Das Maul wird mehrere Male in warmem Wasser gewaschen und in gesalzenem Wasser so lange gekocht, bis die Knochen sich lösen, dann, solange es noch warm ist, ausgebeint, nach dem Erkalten in feine Streifchen geschnitten, in einen Steintopf gelegt, mit Essig übergossen und, zugebunden, an einen kalten Ort gestellt, wo es lange aufgehoben werden kann. Beim Gebrauch mengt man das Fleisch mit einer Sauce aus feingehackten Zwiebeln, Öl, Pfeffer, Senf, Salz und etwas Essig.

18. **Mikadosalat** für eine feine Tafel. Man braucht zu diesem vorzüglichen Salat 5 Artischockenböden, 50 g Trüffeln, 7 Kornichons und 7 Oliven, kauft alle diese Zutaten eingemacht und schneidet sie, sowie 50 g feinsten Lachsschinken in längliche feine Streifen. Man mischt diese Streifen (Lachsschinken erst kurz vor dem Anrichten, da er leicht hart wird) vorsichtig mit 2 Eßlöffeln Provenceröl, 2 Eßlöffel Jus von Fleischextrakt, 1/2 Eßlöffel feinen Kräuteressig und 1/2 Teelöffel Ketschupsauce, salzt wenig und richtet den Salat zierlich an.

19. **Trüffelsalat.** Die frischen Trüffeln werden nicht geschält, sondern zuerst in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt, darauf wie Gurkensalat geschnitten oder gehobelt und anstatt mit Essig, mit Zitronensaft, feinem Öl, Pfeffer, Salz und Senf angemengt.

Vielfach wird der Trüffelsalat auch mit Kartoffeln vermischt und ganz anders bereitet. Man bürstet dazu die Trüffeln gut, und dünstet sie mit Öl und Fleischbrühe weich, nimmt sie heraus und dämpft gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln einige Minuten in der Brühe, mischt sie mit Salz und Pfeffer und deckt sie zu. Dann schält man die Trüffeln, schneidet sie in Scheiben, vermischt sie mit den Kartoffeln, mit etwas Essig, Zitronensaft, Weißwein, einer Messerspitze aufgelöstem Fleischextrakt und läßt den Salat 3 Stunden durchziehen, bevor man ihn anrichtet. Man kann übrigens diesem feinen Salat zuletzt noch ein Dutzend marinierter Austern oder geschälte Garnelen zusetzen.

20. **Tomatensalat.** Man legt 6 bis 8 Tomaten recht kalt, am besten auf Eis, damit sie recht steif werden, um sie besser schneiden zu können, zerteilt sie dann kurz vor dem Anrichten mit scharfem Messer

in feine Scheiben und entfernt möglichst die Kerne. Dann mischt man sie mit 4 Löffel Öl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, nach Belieben auch mit einem Teelöffel gewiegten Kräutern oder gehackten Zwiebeln, fügt 1 Eßlöffel Essig hinzu und gibt den Salat sofort zu Tisch. — Sehr zu empfehlen ist eine Mischung dieses Salats mit dem Spargelsalat (Nr. 30), welche man kranzförmig in der Schüssel anrichtet; auch abwechselnd mit Scheiben hartgekochter Eier wird der Tomatensalat gern gegeben. Außerordentlich wohlschmeckend ist Kresse-, Lattich- oder Rapunzelsalat als Kranz um den Tomatensalat.

21. Gemischter Salat. Rotebete, gute Salzgurken (in Ermangelung derselben dicke Essiggurken), weichgekochter Sellerie und in der Schale gekochte Kartoffeln, alles zu gleichen Teilen, werden in Scheiben geschnitten und mit folgender Sauce vorsichtig vermischt: hartgekochte Eier werden mit Essig, Salz, Senf und ein wenig Zucker fein gerührt, dann Öl und dicke saure Sahne, auf je 1 Ei etwa einen hölzernen Küchenlöffel voll, hinzugefügt. Da Rotebete und Salzgurken schon Essig enthalten, darf man die Sauce nicht zu sauer machen.

22. Flandrischer Salat (Originalrezept). Gute Salatkartoffeln (rote Mäuse) werden mit der Schale gekocht, abgezogen, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einigen Löffeln Öl und etwas Fleischbrühe übergossen. Dann zerschneidet man pflaumenweich gekochte Eier und in Butter und Fleischbrühe gedünstete Champignons in Scheiben und mischt beides unter die Kartoffeln. Das Weiße zweier Eier, eine Schalotte und ein säuerlicher Apfel werden fein gewiegt, zwei harte Eigelb durch ein Sieb gestrichen und alles mit $^1/_{10}$ *l* Provenceröl, 1 Teelöffel Senf, einer Prise Zucker, 5 Tropfen Maggiwürze und 4 Löffeln Essig zu dicklicher Sauce verrührt, mit welcher man die zerschnittenen Sachen mischt. Der Salat muß einige Stunden am kühlen Orte zum Durchziehen stehen und wird alsdann mit Häufchen Endivien und Knollenziest umkränzt, welche beide mit Öl, Essig und Salz und wenig Zucker angemengt wurden.

23. Feiner Kartoffelsalat. Man nimmt hierzu womöglich rote Mäuse, kocht sie mit Salz weich, zieht sogleich die Schale davon ab, schneidet sie vor dem Erkalten in kleine Scheibchen, gießt 1 Tasse kochendes Wasser darüber und deckt sie zu, bis die Sauce fertig ist. Zugleich schneidet man auch gar gekochte Sellerieknollen in Scheiben, welche, wenn sie zu groß sein sollten, kreuzweise geteilt werden. Zur Sauce nimmt man für 6 Personen 6 Salatlöffel feines Öl, ebensoviel roten Wein oder Fleischextrakt-Bouillon, 4 – 6 Löffel Essig, je nach der Schärfe desselben auch noch kochendes Wasser, gehörig Pfeffer und

Salz, nach Belieben auch etwas Senf und fein geschnittene Zwiebeln. Damit die Scheiben ganz bleiben, gibt man eine Lage Kartoffeln in die Salatschüssel, einige Löffel Sauce darüber und so fort, bis alle Kartoffeln gut angefeuchtet sind. Vorher taucht man einige Scheiben von gleicher Größe in die Sauce und legt sie über den angerichteten Salat.

Nach vielfachen vergleichenden Versuchen möchte ich meine Weise, Kartoffelsalat zu mischen, als die beste empfehlen. Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und schwenkt sie sofort mit Öl und Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und einer Prise Zucker gut durcheinander. Dann vermischt man guten Essig mit einigen Löffeln kochender Bouillon oder heißem Rotwein, Weißwein oder auch nur siedendem Wasser, je nachdem was man vorzieht, und verrührt hiermit die Kartoffelscheiben gut und behutsam. Nach Belieben kann man dann noch Dragon, Boretsch oder auch wenig gewiegten Schnittlauch zufügen und den Salat einige Zeit durchziehen lassen, bevor man ihn zu Tische gibt.

Mit Ausnahme des Kopfsalats können fast alle grünen Salate zu Kartoffelsalat gegeben werden. Sie mit dem Kartoffelsalat zu vermischen ist nicht zu empfehlen, da sie dann zu weich und unansehnlich werden. Man richtet daher die grünen Salate nach Vorschrift besonders an und gibt sie entweder für sich neben dem Kartoffelsalat oder zuletzt, ohne diesen durchzumischen, in einem Kranze um die Schüssel.

Zu Kalbs- und Schweinesülze, Kalbfleisch in Gelee, warmem und kaltem Braten.

24. **Feiner Kartoffelsalat** zu gekochtem Rindfleisch. Etwa 30 Salatkartoffeln werden gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit deutschem Erdnußöl gehörig durchschwenkt. Weinessig wird mit etwas kochendem Wasser, etwas feinem Zucker, wenig geriebener Zwiebel und drei feinwürflig geschnittenen, pflaumenweich gekochten Eiern vermischt und die Kartoffelscheiben damit vermengt. Man rührt noch 3 Eßlöffel gröblich gewiegte Pökelzunge, zwei zerschnittene Oliven, einige Perlzwiebeln und Kapern unter den Salat und richtet diesen sorgfältig an. Das gekochte, heiße Suppenfleisch wird kranzförmig um den Salat gelegt.

25. **Kartoffelsalat für den gewöhnlichen Tisch.** Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichstem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt: man rührt gutes Öl, Essig, Milch, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln, falls letztere von allen Tischgenossen gegessen werden, untereinander. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: man gibt die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber

hin, legt eine festschließende Schüssel darauf, faßt beide Schüsseln mit den Händen fest zusammen und schwingt den Salat darin; dann gibt man die übrige Sauce hinzu und schwingt weiter, bis die Kartoffeln saftig geworden sind.

Zur Ersparnis des Öls wird in Gegenden, wo fette Gänse geschlachtet werden, häufig geschmolzenes Gänsefett zum Kartoffelsalat angewendet.

Auch übrig gebliebene Kartoffeln können zu einem guten Salat verwandt werden, wenn man sie nach dem Erkalten nebst zwei eingemachten Gurken in Würfel schneidet, mit 4 gewiegten Perlzwiebeln, reichlich dicker Sahne, etwas Öl, wenig Essig und Senf, etwas feinem Zucker, Salz und etwa 2 rohen Eigelb mischt. Man muß diesen Kartoffelsalat aus kalten Kartoffeln aber auf jeden Fall einige Stunden stehen lassen, bevor man ihn auftischt.

26. **Kartoffelsalat mit Speck.** Man brät eine Untertasse voll Speck aus, der in feine Würfel geschnitten ist, entfernt diese, kocht im Fett eine feingeschnittene Zwiebel, den dazu gehörigen Essig, Salz und ein wenig Pfeffer, rührt einige Löffel saure Sahne daran, in Ermangelung dieser ein wenig Wasser, schneidet die Kartoffeln in die warme Brühe, schwenkt sie darin um und richtet den Salat an.

27. **Primkenauer Salat.** (Originalrezept.) Man kocht 20—25 Salatkartoffeln mit der Schale, schält sie und schneidet sie fein. Dann vermischt man sie mit 3 bis 4 in feine Scheiben geschnittenen Äpfeln, rührt nun 2 Teelöffel französischen Mostrich, 2 rohe Eigelb, 4 Löffel Olivenöl und $^2/_{10}$ *l* dicke saure Sahne, sowie eine Messerspitze Zucker, etwas Salz und einen Teelöffel Essig zu einer Sauce, mit der man Kartoffel- und Apfelscheiben mischt.

28. **Brunnenkresse.** Die Brunnenkresse, ein sehr gesunder, blutreinigender Salat, ist im Winter und Frühling brauchbar, solange die Blätter zart sind. Man schneidet die Spitzen der Ranken ab, wäscht den Salat sorgfältig, ohne ihn zu drücken, und schwenkt ihn in einem Durchschlag oder in einer Serviette. Danach wird er mit feinem Öl, wenig Essig und Salz vorsichtig gemischt und sofort angerichtet, damit er nicht schlaff wird. Man reicht ihn neben oder ohne Kartoffelsalat zu gebratenen Fleischspeisen, besonders zu gebratenem Fasan.

29. **Salat von Gartenkresse.** Die Kresse kann das ganze Jahr hindurch gezogen werden. Man schneidet die Blätter, solange sie jung und zart sind, mit der Schere ab und mengt sie nach dem Waschen

und Ausschwingen mit Öl, wenig scharfem Essig und einigen Körnchen Salz an. Zu Kressesalat ist eine Zugabe von reichlich feinem Zucker sehr empfehlenswert, die Kresse entwickelt alsdann einen eigenartigen, pfirsichähnlichen Geschmack.

Hierzu ist eine Sauce von Öl, Essig, feingeriebenen gekochten Eidottern, Senf und Zucker auch sehr beliebt.

30. Spargelsalat. Der Spargel wird geputzt, wie es beim Abschnitt Gemüse (C. Nr. 20) bemerkt ist, in Bündchen gebunden, mit kochendem Wasser und Salz langsam gar gekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Sobald er völlig erkaltet ist, macht man die Fäden los, legt den Salat in zierlicher Ordnung in eine Salatschüssel und gibt feines Öl und Essig zu gleichen Teilen, mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, darüber. Man kann den geschälten Spargel auch in Stücke schneiden und in wenig gesalzenem Wasser weichkochen.

Ebenso wie Spargelsalat bereitet man Salat aus jungen aufkeimenden Hopfensprossen.

31. Salat von Knollenziest. (Originalrezept.) Ebenso wohlschmeckend wie als Gemüse habe ich den Knollenziest auch als Salat gefunden. Die kleinen Knöllchen werden sauber gebürstet, in Salzwasser gekocht und in Essig und Wasser eine Stunde gebeizt. Dann vermischt man sie mit Öl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, wenig geriebener Zwiebel oder wenig gewiegter Petersilie, einigen Löffeln Fleischbrühe und halb Zitronensaft, halb Essig. Der Ziestsalat ist eine sehr hübsche Verzierung kalter Speisen und anderer Salate, wie Kartoffelsalat, auch kann man ihn mit Endiviensalat mischen und mit harten Eivierteln belegen.

32. Kopfsalat. In bezug auf das Verlesen, Spülen, Ausschwenken und Mischen des Salates sei auf Nr. 1 hingewiesen. Zur Sauce auf französische Art rechnet man für 6 Personen die Dotter von 2 bis 3 hartgekochten Eiern, 2 Eßlöffel Provenceröl, wenig Salz und Essig, auch nach Belieben etwas Senf und Pfeffer, nimmt auch einige Salatkräuter, als feingehackten Dragon, etwas junge Zwiebelspitzen, Boretsch u. dgl. Auch kann man der Salatsauce 2 Eßlöffel dicke saure Sahne beimischen und dagegen 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Öl weniger nehmen.

In Norddeutschland verrührt man nur saure Sahne mit Zucker und mischt damit den Salat, oder man setzt der Sahne noch 1 Löffel Essig bei. Im Hause eines Feinschmeckers mischt man den Salat mit folgender Sauce: $^1/_4$ *l* dicke saure Sahne verrührt man mit 2 Löffeln Essig, Salz, Zucker, gewiegtem Dragon und 3 rohen Eigelb und mengt den Salat, der vorher gewaschen und mit wenig Öl befeuchtet wurde,

erst kurz vor dem Anrichten mit der Sauce, die ihm den feinsten Geschmack verleiht.

Vielfach beliebt ist auch eine Mischung des Kopfsalates mit weichgekochten zerschnittenen Bohnen, in diesem Falle mengt man den Salat nach einer der angegebenen Weise ½ Stunde vor dem Anrichten an; auch feingehobelte Gurken mischt man bei, doch rührt man dann den Salat nur mit Öl, Essig, Zucker und Salz an. Zum Abendbrot oder als Beigabe zu Schinken mischt man hartgekochte Eierscheiben unter den angerichteten Salat.

33. Blumensalat. Die Blüten von Kapuzinerkresse, Dill und Boretsch werden mit etwas Weinessig, wenig Salz und Provenceröl begossen und mit einer Gabel behutsam vermengt. Dieser Salat ist von angenehm pikantem Geschmack und dient zugleich zur Verschönerung einer Tafel, wie auch zur Verzierung von Kopfsalat.

34. Blumenkohlsalat. Der Blumenkohl wird wie zum Gemüse verlesen und in Wasser und Salz langsam gar gekocht, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt und so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, worauf er mit einer gut gerührten Sauce von einigen hartgekochten Eiern, Essig, Öl, Pfeffer und Salz löffelweise übergossen wird. Als sehr wohlschmeckend habe ich bei diesem Salat den Zusatz einiger Tropfen Maggis Speisewürze gefunden.

Ebenso wie Blumenkohlsalat bereitet man auch Schwarzwurzelsalat, zu dem die Schwarzwurzeln etwas kleiner zerschnitten werden als beim Gemüse.

35. Gurkensalat. Man findet, wie bekannt, mitunter so bittere Gurken, daß sie fast ungenießbar sind, was besonders bei den späteren der Fall ist. Dem kann bisweilen abgeholfen werden. Das Bittere befindet sich nämlich zuweilen nur an der Spitze der Gurken und wird mit dem Messer beim Schälen verbreitet. Man schneidet daher bei solchen Gurken ein nicht zu kleines Stück von der Spitze und schält dabei immer vom Stiel nach der abgeschnittenen Seite hin; oft sind die Gurken aber durchweg bitter und dann unbrauchbar. Die geschälten Gurken schneidet man in ganz feine Scheiben und vermischt sie erst, wenn der Salat gegessen werden soll, erst mit feinem Öl, dann mit folgender Sauce: hartgekochte Eier oder dicke saure Sahne werden mit gutem Essig, Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie, drei Tropfen Maggiwürze und Dragon eine Weile gerührt. Zwiebeln kann man darunter mischen oder, mit Essig angefeuchtet, dazu geben. Einige streuen nach veralteter Manier vor dem Anrühren des Salats Salz zwischen die Gurken, damit der darin befindliche Saft herausziehe. Dies aber be-

nimmt ihnen nicht allein den erfrischenden Geschmack, sondern es macht sie auch zäh und unverdaulicher.

Der Gurkensalat wird oftmals mit Kartoffelscheiben vermischt und dann mit einer Sauce aus Öl, Essig, saurer Sahne, Salz, Pfeffer, Dragon und zerschnittenen Zwiebeln vermischt; auch kann man Gurkensalat mit Kopfsalat mischen, doch tut man gut, beide Teile für sich anzumengen.

Sehr fein ist der Lloyd-Gurkensalat. Er besteht aus wechselnden Schichten von Gurken- und Tomatenscheiben, als Sauce wird Öl, Essig, Salz, Pfeffer, wenig gehackte Zwiebel und 1 Teelöffel Worcestershire-Sauce darüber gegossen.

Für magenleidende Leute, denen Gurkensalat roh beschwerlich fallen würde, rate ich, die geschälten Gurken vor dem Schneiden einige Minuten in Salzwasser zu kochen und sie dann wie frische zu behandeln.

36. Bohnensalat. Kleine Salatbohnen werden, nachdem sie gut abgefasert sind, in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und kalt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemischt.

Auch Bohnensalat kann mit feinen Gurkenscheiben vermischt werden, doch tut man gut, hier die Gurken schon deshalb einige Minuten zu kochen, um das Durcheinandermischen harter und weicher Zutaten zu vermeiden; ebenso kann man Kopfsalat mit Bohnensalat vermengen.

37. Roter gemischter Salat. Man nimmt dazu einen Teil in der Schale weichgekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln (rote Mäuse), einen Teil in Scheiben geschnittene Rotebete und einen Teil, den man aber reichlicher nimmt, feingeschabten roten Kohl (Kappes). Dies wird vorsichtig, damit alles ganz bleibt, mit reichlich feinem Öl, Essig, der Brühe von Rotebeten, Pfeffer und Salz angerührt und zum warmen Braten gegeben.

38. Roter Salat. Roter Kohl (Kappes, Kraut), welcher aber kein Winterkohl sein darf, weil dieser immer zäh ist, wird fein geschabt, mit reichlich Öl durchmengt, dann mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt und nebst beliebiger Fleischbeilage mit abgekochten heißen Kartoffeln gegeben.

39. Weißer Kohlsalat. Der Kohl wird sehr fein geschnitten, abgebrüht und ausgedrückt, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer, oder mit einer gut gekochten sauren Sahnesauce, oder auch mit einer warmen Specksauce nebst Pfeffer und Salz gemischt und mit warmen Kartoffeln gegeben. Vielfach klopft man den feingeschnittenen Salat an-

haltend $^1/_4$ Stunde mit einer Holzkeule, um ihn dadurch zart zu machen, das Brühen unterbleibt dann.

Anmerkung. Der Kohl ist nur im Herbst in vollem Safte zu Salat tauglich, späterhin ist er zäh. Salat von rotem und weißem Kohl abwechselnd in Streifen in die Schüssel gelegt, mit einem Kranze von grünem Feldsalat verziert, erfreut das Auge und ist gut von Geschmack.

40. Schwarzwälder Krautsalat. Ein Kopf Herbstkohl wird fein gehobelt, mit kochendem Wasser gebrüht und mit wenig Wasser, etwas Essig, Pfeffer, Salz und einigen Löffeln Speckwürfeln halbweich gedämpft. Sechs säuerliche Äpfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in leichtem Zuckersaft durchgeschmort, sie dürfen nicht weich werden und zerfallen. Man gibt die Apfelscheiben, nachdem man sie hat abtropfen lassen, zu dem Kraut, kocht beides einmal auf und gibt diesen Krautsalat lauwarm, nicht heiß zu Tisch.

41. Einfacher Wintersalat. Zwei kleine weichgekochte Sellerieknollen, 15 Pellkartoffeln und zwei bis drei schöne Salzgurken schält man, schneidet sie in Scheiben und mischt sie miteinander. Alle Zutaten werden mit einigen Löffeln heißer Fleischbrühe, einem Eßlöffel Öl, einem Eßlöffel Essig, etwas Salz und Pfeffer sowie einer Prise Zucker vermengt und gut durchziehen gelassen, bevor man den Salat anrichtet.

42. Gemischter Wintersalat. Drei Teile in der Schale weichgekochte Kartoffeln, ein Teil saure Äpfel, ein Teil Rotebete, ein Teil eingemachte Gurken, werden in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von reichlich Öl, etwas saurer Sahne, in Ermangelung derselben mit Milch, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig durchgemengt, so daß die Scheiben ganz bleiben, dann angerichtet mit einem Kranz von Kornsalat, mit Öl, Essig und Salz gemischt und mit nicht ganz hart gekochten Eiern, welche in je acht Teile geschnitten werden, verziert. Es wird warmer Braten oder kaltes Fleisch und Hering dazu gegeben.

43. Endiviensalat. Von krausen Endivien nimmt man nur die gelben Blätter, die groben Stengel werden entfernt, die kleineren gespalten und in kleine Stücke geschnitten; glatte Endivien schneidet man mit den Stielen fein. Der Salat wird kurz vor dem Anrichten gewaschen, mit feinem Öl, wenig Essig und Salz gemischt, oder nach Nr. 1 mit einer ganz fein gedrückten Kartoffel, Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemengt, oder man gibt eine warme saure Sahnesauce und warme Kartoffeln dazu.

44. Salat von römischem Bindsalat oder Spargelsalat. Nachdem die Blätter gebleicht sind, wird der Salat wie Endivien vor-

gerichtet und mit einer gleichen Sauce, unter Zusatz von Dragon und einer feingeschnittenen Zwiebel, gemischt.

45. Korn- oder Feldsalat. Der Feldsalat, welcher auf den Kornfeldern gesucht wird, ist gut; am besten ist jedoch der holländische Feldsalat mit den kleinen runden Blättern, welcher dem großblätterigen vorzuziehen ist. Um ihn milder zu machen, verfährt man nach Nr. 1. Beim Verlesen schneidet man den Stengel so weit ab, daß die Blätter größtenteils einzeln werden, und entfernt alle schlechten Blätter. Dann wäscht man den Salat nach Nr. 1, vermengt ihn kurz vor dem Anrichten mit sehr wenig Öl, Essig und Salz oder mit der Salatsauce, welche in Nr. 1 mitgeteilt ist. Wenn abgekochte Kartoffeln dazu gegessen werden sollen, so sorgt man für reichlich Sauce. Nachdem der Salat angerichtet ist, kann man frische Eier, welche so gekocht sind, daß das Weiße fest, das Dotter aber noch weich ist, in Hälften oder Viertel geschnitten, um den Rand der Schüssel legen und Rotebete dazu geben. — Vorzügliche Zugabe zu Kartoffelsalat.

46. Zichoriensalat. Die im Winter im Keller gewachsenen Blätter der in Erde oder Sand eingeschlagenen Zichorienwurzel werden gut gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten und mit Öl, Essig und wenig Salz angemengt.

47. Selleriesalat. Die 'Sellerieknollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, von schlechten und holzigen Teilen gereinigt, in Scheiben geschnitten und mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemengt; die Salatschüssel wird mit Sellerieblättchen verziert.

Selleriesalat erhält sich einige Tage frisch.

48. Porreesalat wird wie Selleriesalat gemacht, nur schneidet man den Porree, statt in Scheiben, soweit derselbe weiß ist, in zweifingerbreite Stücke.

49. Schweizersalat. Ein Teil Rotebete, ein Teil in Wasser und Salz gar gekochte Sellerieknollen, beides in Scheiben geschnitten, und 1 bis 2 Teile grüner Kornsalat oder in Ermangelung dessen Endiviensalat oder Gartenkresse werden mit so vielem Öl als Essig, mit Pfeffer und Salz untereinander gemischt.

50. Salat von eingemachten Gurken. Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten und mit reichlich Öl, und wenn die Gurken nicht sehr sauer sind, auch mit etwas Essig untereinander gemischt.

Dieser Salat ist zu Suppenfleisch, Braten, auch mit Kartoffelsalat gegeben, sehr zu empfehlen.

51. Röhrennudelnsalat. Die Röhrennudeln — 125 g — bricht man in kleine Stücke, kocht sie in Salzwasser gar, schüttet sie auf ein Sieb und gießt so lange kaltes Wasser über die Röhrennudeln, bis sie ganz vom etwa anhaftenden Mehlüberzug befreit sind. Man schlägt $^1/_8$ *l* Sahne zu Schaum, gibt zwei Löffel geriebenen Meerrettich, einen Löffel Essig, eine Prise Salz und Zucker an die Sauce, schwenkt die kalten Röhrennudeln damit durch, garniert mit junger Kresse und serviert sofort.

Besonders in gemüsearmer Zeit ist dieser Salat, der gut zu Rinderbraten paßt, zu empfehlen.

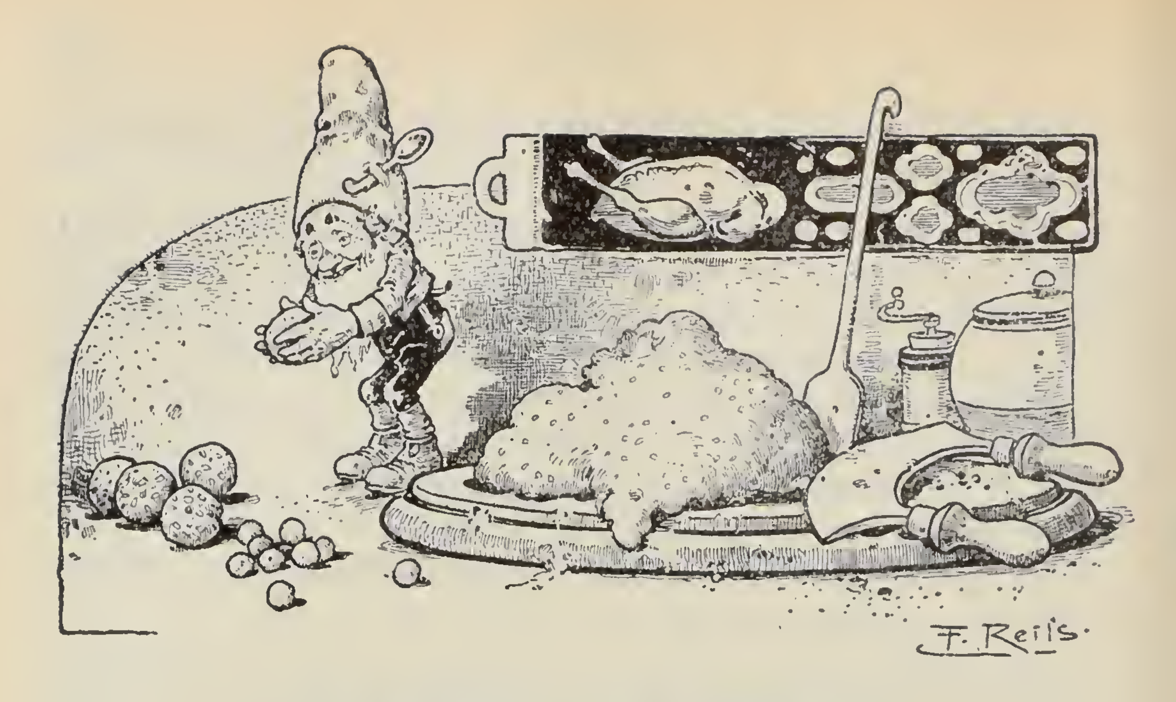
52. Illustrierte Gurken. (Eingangs- und Teetischgericht.) Mittelgroße schlanke Salzgurken schält man, schneidet sie der Länge nach durch und höhlt sie mit einem silbernen Löffel aus. Dann schneidet man Bratenreste (am besten Wild- und Hammelbraten) in feine lange Streifen, kocht Eier hart, schneidet sie in Scheiben und teilt Sardellen in Hälften. In die ausgehöhlten Gurkenhälften gibt man erst eine Scheibe mit Mostrich bestrichenen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Braten, legt dann einige Scheiben Eier darüber, über diese 2 Sardellenfilets und bestreut das Ganze mit Kapern.

53. Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen. Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz eingemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

54. Russischer Salat (zu Ochsenfleisch). Gutes Sauerkraut von Sommerkohl (Kappes) — das von einer Winterpflanzung eingemachte Sauerkraut ist zäh — wird, wie es aus dem Fasse kommt, in einem Tuche ausgedrückt, kurz geschnitten und mit Öl und Pfeffer gemischt.

55. Schwarzwurzelsalat. Man bürstet die Schwarzwurzeln gut ab, kocht sie mit der Rinde in Salzwasser weich und zieht sie ab, worauf man sie in Scheiben schneidet, die man einige Zeit in Öl und Essig mariniert, bevor man sie mit einer Mayonnaise (Abschnitt R.) mischt.

Krankenspeisen. Alle Salate sind für **Kranke** Gift.



Q. Klöße und Füllsel.

I. Klöße zu Suppen und Frikassees

1. Regeln bei der Zubereitung der Klöße.

Einweichen des Weißbrotes. Das Weißbrot zu Klößen darf weder frisch sein noch in warmes Wasser gelegt werden, weil es in beiden Fällen eine klebrige Masse würde. Man legt es eine kleine Weile in kaltes Wasser, drückt es dann in einem losen Tuche sehr stark aus und zerreibt es. Auch altes, trocken geriebenes Weißbrot und gestoßenen Zwieback verwendet man zu Klößen. Zu den feinsten Klößen, ebenso zu solchen von Fischfleisch, nimmt man nur die weiße Krume des Brotes.

Probe. Zwar sind die Rezepte möglichst genau bestimmt, da es jedoch bei manchen Klößen auf eine Kleinigkeit mehr oder weniger Flüssigkeit ankommt, so ist zu raten, vor dem Formen ein Klößchen zu kochen, worauf dann nach Bedürfnis etwas Weißbrot, Butter, Ei oder Wasser zugesetzt werden kann.

Formen der Klöße. Fleischklöße zu Frikassees und Suppen werden entweder mit den Händen aufgerollt, indem die Hand mit kaltem Wasser feucht gemacht wird, oder man streicht, was appetitlicher ist, die Masse auf eine flache Schüssel und sticht mit einem Tee- oder Eßlöffel, welcher jedesmal in die kochende Bouillon getaucht wird, ein Klößchen nach dem anderen ab, legt sie in die nicht gar zu stark kochende Suppe und läßt sie etwa 10 Minuten kochen.

Kochen der Klöße. Hat man viele Klöße zu kochen, so ist es besser, sie erst auf eine Schüssel zu legen und dann alle zugleich in die kochende Flüssigkeit zu geben, da sonst die ersten zu lange kochen und entweder zerkochen oder fest werden würden. Wenn die Klöße von Mehl, Kartoffeln oder Weißbrot inwendig trocken geworden, so sind sie gar, die Fleischklöße dann, wenn man kein rohes Fleisch mehr sieht. Klöße zu Frikassees kocht man nicht in dicklicher Sauce, weil sie darin dicht werden, sondern in Bouillon oder Wasser und Salz. Alle Klöße müssen sogleich angerichtet werden.

Hefeklöße werden am besten in nicht zu reichlichem Wasser, aber in stark entwickeltem Dampf gar gemacht, sie müssen daher stets fest zugedeckt während des Kochens bleiben. Gut geratene Hefenklöße müssen außen glänzend trocken und innen locker sein.

2. Klöße zu Krebs- und Aalsuppen. Man rührt 2 bis 3 Eßlöffelvoll Krebsbutter weich, gibt 2 Eidotter, 1 Untertasse voll feingehacktes Fisch- und Krebsfleisch aus den Scheren, ebensoviel in Wasser eingeweichtes und dann stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatblüte, Salz und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, rührt alles gut untereinander, formt es zu kleinen runden Klößen und kocht diese in der Suppe 5 Minuten. Die Krebsschwänze legt man beim Anrichten in die Terrine, weil sie durch Kochen hart werden.

3. Klöße von Flußfischen. Man läßt in 100 g guter Butter eine feingehackte Schalotte gelb schwitzen, rührt auf dem Feuer hinzu: 100 g geriebene Semmel, reichlich 2 Eßlöffel Sahne, 3 Eidotter und ein ganzes Ei, und läßt dann in einem anderen Geschirr die Masse abkühlen. Unterdes werden 250 g rohes, von Haut und Gräten befreites Fischfleisch und 70 g Rindermark oder frischer Speck mit Salz recht fein gehackt und im Mörser fein gerieben, dann nebst Muskatblüte, etwas weißem Pfeffer und sehr fein gehackter Petersilie mit der abgerührten Masse verbunden, diese auf eine flache Schüssel gestrichen und daraus mit einem naßgemachten Teelöffel Klöße ausgestochen und 5 Minuten in Bouillon gekocht.

4. Klöße zu braunen Suppen. 250 g mageres Schweinefleisch und 125 g sehnenfreies Kalbfleisch werden sehr fein gehackt; dann reibt man 70 g Butter zu Sahne, rührt 2 Eidotter, 70 g in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, Zitronenschale und Muskatblüte wie auch das gehackte Fleisch hinzu und mischt zuletzt den Schaum eines Eiweißes durch die Masse. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht. Man kann sie auch nach dem Kochen mit feinem Zwieback bestreuen und in Butter gelb braten.

5. Klöße von Rindfleisch. Es wird 250 g Beefsteakfleisch möglichst fein gehackt, wobei man alles Sehnige entfernt; dann 70 g Butter zu Sahne gerührt, 2 Eidotter, 50 g abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, Muskatnuß, Salz und zuletzt der Schaum von einem Eiweiß hinzugefügt. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammen halten. Man sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

Statt Rindfleisch kann man auch Kalbfleisch nehmen und dann noch etwas Petersilie durchmischen, ebenso ist eine Mischung von gehacktem Rindfleisch und Schweinefleisch zu empfehlen.

6. Midderklößchen zu feinem Kalbfleisch-Frikassee und Pastete. Man nimmt hierzu 250 g frisches, festes Kalbsnierenfett und 330 g Kalbsmidder, entfernt die häutigen Teile, schabt und stößt beides so lange fein, bis man die Bestandteile nicht mehr unterscheiden kann. Dann rührt man das nötige feingemachte Salz nebst Pfeffer darunter, tut ein Ei hinzu und stößt wieder, danach ein zweites, gießt dann unter fortwährendem Stoßen so viel Wasser, als eine halbe Eierschale faßt, in die Masse und wiederholt dies, sobald das Wasser eingedrungen ist, verschiedene Male. Dann bestreut man ein Backbrett mit Mehl, formt darauf die Klößchen von dicker Walnußgröße, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Frikassee.

7. Gänseleberklößchen für braune Kraftsuppe. Eine kleine, zu sonstigen Zwecken kaum verwendbare Gänseleber gibt ausgezeichnete Klößchen. Man wiegt die gehäutete Leber fein und röstet sie in etwa 30 bis 40 g Butter mit einer halben gehackten Zwiebel und 1 Löffel gewiegter Petersilie durch, gibt 2 geweichte, fest ausgedrückte Brötchen, etwas geriebene Semmel und 2 Eigelb an die Masse und formt kleine runde Klößchen, die am besten für sich in Salzwasser gar gekocht und dann erst in die Suppe gelegt werden.

8. Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenen oder gekochten Fleisch. Man richtet sich bei den Bestandteilen dieser Klöße nach Nr. 4, entfernt aus dem Fleisch alle Sehnen, hackt es möglichst fein, rührt das geriebene Weißbrot mit der Butter über Feuer ein wenig gelblich, tut es in eine Schale, vermischt es mit den bemerkten Teilen, fügt Muskatblüte oder Muskatnuß, in Ermangelung feingehackte Petersilie hinzu, rollt kleine Klöße davon auf und kocht sie einige Minuten in der Suppe.

9. Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse, in ersterer für 14 bis 16, in letzterem für 6 bis 8 Personen.

125 g feines Mehl, 125 g Butter, $^1/_4$ *l* Wasser oder Milch, 4 Eier, etwas Muskatblüte.

Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskatblüte, ein Eidotter nach dem anderen, sowie auch später die etwas ausgekühlte Masse hinzugefügt. Bei schwach gesalzener Butter würde auch etwas Salz nötig sein. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse unmittelbar vor dem Anrichten.

10. Schwammklöße auf andere Art. 2 Eiweiß gibt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, gibt solches nebst einer gleichen Obertasse Mehl und zwei Walnußdick Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter mit Muskatblüte hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie kochen, bis sie an die Oberfläche kommen.

11. Schwammnudeln. Das Weiße von 3 Eiern wird zu Schaum geschlagen, das Gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt, 3 Teelöffel feines Mehl und etwas Salz hinzugegeben. Die ganze Masse wird sodann auf die kochende Suppe gegeben, einige Minuten damit gekocht, mit dem Schäumer umgewandt, mit der Suppe in die Terrine gegeben und zuletzt mit einem Messer in kleine Stückchen geteilt.

12. Hirnklöße. Zwei Kalbshirne kocht man in Salzwasser einige Minuten, kühlt sie in kaltem Wasser ab, entfernt Häute und Adern und hackt sie fein. Dann vermischt man das Gewiegte mit einer geriebenen Schalotte, einem Löffel gehackter Petersilie, einem geweichten ausgedrückten Brötchen, 3 Eiern, Salz und Muskatblüte zu einer genügend haltbaren Masse, aus der man kleine Klößchen formt, die man in Salzwasser gar kocht und in jegliche Art Fleischsuppe einlegt.

13. Grüne Knöpflein (Schwäbisches Rezept). Eine Handvoll Petersilie, ebensoviel Spinat und halbsoviel Kerbel und Schnittlauch verliest und wäscht man, hackt alles fein und dünstet es einige Minuten in Butter. Dann vermischt man sie mit zwei geriebenen Semmeln, zwei Eiern, Salz und etwas Pfeffer, formt mit zwei Löffeln, die man mit Mehl bestreut, kleine Klößchen von der Masse und läßt sie in der

fertigen Suppe nur eben aufwallen, da sie sonst zerfallen. Besonders im Frühjahr sind diese Klößchen zu empfehlen.

14. Zwiebackklöße. Man reibt 1/2 Eidick Butter zu Sahne und rührt sie mit zwei ganzen Eiern und Muskatnuß eine geraume Weile, gibt dann nach und nach unter fortwährendem starken Rühren vier gehäufte Eßlöffel feingestoßenen Zwieback hinzu, von dem man, da die Masse sehr weich sein muß, 1/2 Eßlöffel bis zum Kochen eines Probekloßes zurückläßt. Die Klöße gibt man alle zugleich in kochende Bouillon, läßt sie einmal aufkochen, nimmt dann rasch den Topf vom Feuer und stellt ihn, fest zugedeckt, 5 Minuten hin; durch längeres Kochen würden die Klöße zu fest werden.

15. Grießmehlklöße. Für 8 Personen rührt man 70 g Grießmehl mit 1/10 *l* halb Wasser, halb Milch und einer Walnußdick Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe löst. Dann reibt man noch reichlich ebensoviel Butter weich, gibt Muskatnuß, Salz, 3 Eidotter hinzu, sowie das etwas abgekühlte Grießmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern. Die Kloßmasse wird teelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und zehn Minuten langsam gekocht.

16. Eierklöße. 1/4 *l* Fleischbrühe oder Milch wird mit 4 Eiern gut verquirlt und nebst feingehackter Petersilie, Muskatblüte und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt die Masse in kochendem Wasser dick, aber nicht hart werden und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe. Diese Masse kann schon lange vorher bereitet werden.

17. Weißbrotklöße. 70 g Butter reibt man zu Sahne, rührt dazu 2 Eidotter, Muskatblüte, nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie, 250 g in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Hiervon werden kleine Klöße mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

18. Markklöße. Für 4 bis 5 Personen wird ein Stück Mark von der Größe eines halben Hühnereies dünn geschabt, langsam geschmolzen und fein gerührt. Nachdem es etwas abgekühlt, gibt man hinzu: 180 g geriebenes Weißbrot, ein dickes Ei, Muskatnuß, das nötige Salz, rührt die Masse, bis sie sich gehörig vermengt hat, und mischt dann etwas kaltes Wasser durch, so viel, daß die Klößchen in der Suppe nicht zerkochen, jedoch ganz milde und locker werden. Bei

der ersten Bereitung dieser ausgezeichneten Suppenklößchen ist zu raten, vorab eins derselben in die kochende Suppe zu legen und dann nötigenfalls mit einem kleinen Zusatz von geriebenem Weißbrot oder kaltem Wasser nachzuhelfen. Ohne die Masse hinzustellen, formt man sie mit einem Teelöffel zu Klößchen, legt diese in die kochende Suppe, läßt sie mäßig kochen, bis sie inwendig nicht mehr klebrig erscheinen, und stellt dann den Topf vom Feuer.

19. Dieselben auf andere Art. Das frische Rindermark, 125 g oder weniger, schneidet man in möglichst kleine Würfel, rührt Weißbrot, ohne die braune Rinde gerieben, mit drei Eßlöffel saurer Sahne und drei ganzen Eiern, mit dem Mark, Salz, Pfeffer und Muskat zu einer Kloßmasse, die sich in benäßter Hand zu Klößchen formen läßt, welche in Bouillon gar gekocht werden.

20. Grammklöße. 30 g Wasser, 30 g Mehl, 30 g Butter werden untereinander gemischt, über Feuer ganz steif gerührt, etwas abgekühlt, 2 Eidotter, 1 Eiweiß und Muskatblüte dazu gegeben, mit dem Teelöffel kleine Bällchen abgestochen und solche in der Suppe 10 Minuten gekocht.

21. Mandelklößchen. 50 g Butter wird zu Schaum gerührt, dazu kommen 2 ganze Eier, 60 g süße feingeriebene Mandeln, etwas Zucker und so viel Zwieback oder Semmelmehl, daß die Masse fest genug ist, Klößchen davon zu formen. Auch etwas saure Sahne kann man dazu nehmen.

22. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl. Ein Eidick Butter wird zu Sahne gerieben, dann gibt man nach und nach hinzu: 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, rührt die Masse 5 Minuten stark, sticht mit dem Teelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

23. Klöße nach Villeroi, für klare Kraftbrühe geeignet. Man nimmt das Brustfleisch eines Suppenhuhnes und wiegt es fein. Vier reife Tomaten kocht man ohne weitere Zutat weich, streicht sie durch und vermischt das Hühnerfleisch mit dem Tomatenbrei. Ebenso kocht man 10 junge Karotten, streicht sie ebenfalls durch und gibt sie nebst einigen Eigelb, einem Eßlöffel weich gerührter Butter, einigen Löffeln geriebener Semmel und 6 Tropfen Maggiwürze zu der Masse, welche die Beschaffenheit einer starken Farce haben muß. Man füllt eine glatte Form, die man mit Butter ausstreicht, mit der erhaltenen Farce, unter die man zuletzt noch den Schnee von zwei Eiweiß mengt und

stellt sie in ein Wasserbad, bis sie steif geworden ist. Sie muß erkalten, wird gestürzt und dann mit einem Buntschneidemesser in Streifen geschnitten, die man in die heiße Kraftbrühe legt.

24. **Käseklößchen** (Restverwendung trockenen Käses). Man reibt 75 g trockene Käsereste, verrührt sie mit 40 g schaumig geriebener Butter, gibt ein zerquirltes Ei, Salz, eine Prise Pfeffer und so viel geriebene Semmel dazu, daß man kleine Klößchen davon formen kann, die in der Fleischbrühe gar gekocht werden.

25. **Kartoffelklöße.** Eine dicke Walnuß groß Butter wird zu Sahne gerieben, dann rührt man 2 Eidotter, eine Untertasse voll geriebenes Weißbrot, ebensoviel gekochte und geriebene Kartoffeln, welche jedoch nicht wässerig sein dürfen, Zitronenschale, Muskat und Salz allmählich dazu und zuletzt den steifen Eierschaum eben durch. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen. — Ein walnußgroßes Stück Butter mit einem ganzen Ei, fein geriebenen übriggebliebenen Kartoffeln, wenig Muskat, Salz und einem Teelöffel gestoßenen Zuckers vermischt, liefert ebenfalls vortreffliche Klöße in großer Menge.

26. **Kartoffelmuscheln zum Verzieren verschiedener Gerichte.** Man nimmt übriggebliebene Kartoffeln, reibt sie und vermischt sie mit Eiern und Mehl, daß man einen Teig erhält, aus dem man fingerdicke Rollen formt. Man schneidet diese in Stücke, drückt sie gegen die Rückseite eines Reibeisens und erhält so reizende kleine Muscheln, die man einige Zeit wie Nudeln abtrocknen läßt und dann entweder eben aufkocht oder backt.

27. **Markcroutons.** Man schneidet von kleinen länglichen Weißbrötchen die Rinde und oben und unten die Kanten ab und danach die Brötchen quer mitten durch. Das Weiche wird aus jeder Hälfte herausgehöhlt und die entstandenen Brotgefäßchen durch geschmolzene Butter gezogen. Man füllt sie mit in Scheiben geschnittenem gewässerten Rindermark, bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer und stellt sie in einen Ofen, bis das Mark geschmolzen ist.

28. **Parmesancroutons.** Man schneidet aus englischem Kastenbrot gleichmäßige Scheiben, entfernt die Rinde und bestreicht die Schnitten mit einer Mischung von 25 g schaumig gerührter Butter, 40 g geriebenem Parmesankäse, 1 Ei, wenig Salz und Pfeffer. Man backt die Croutons auf einem Backblech etwa 15 Minuten.

29. Schaumklöße, zu Wein-, Bier- und Milchsuppen. Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schaum, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimt oder Vanille und deckt sie schnell zu, wodurch sie gar werden.

II. Klöße, welche mit Sauce oder Obst gegessen werden.

30. Karthäuser Klöße. Die Vorschrift ist im Abschnitt K. Nr. 55 mitgeteilt und sei hier nur darauf aufmerksam gemacht.

31. Ägyptischer Kloß. 300 g Zwiebacksemmel, 130 g Butter, 8 Eier, 70 g feingeschnittene Mandeln, 1 Zitrone, Milch und 1/2 kg Zwetschen.

Die Semmeln werden abgerieben und die Krumen in Milch nicht zu stark eingeweicht. Unterdes reibt man die Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Eier, danach Mandeln, Zitronenschale, und zuletzt das eingeweichte, sowie das geriebene Brot hinzu. Nach 1/4 Stunde wird ein Kloß davon geformt und auf die Zwetschen gelegt, welche schon 1/2 Stunde vorab gekocht haben. Man läßt denselben eine Stunde in einem offenen Topfe langsam kochen, während man ihn in der Hälfte dieser Zeit mit dem Schaumlöffel umlegt. Der Kloß wird mit den Zwetschen ringsum angerichtet.

32. Feine Weißbrotklöße. Zu einem Eidick geschmolzener Butter rührt man 4 Eidotter, Salz, Muskat, 2 kleine hölzerne Löffel Mehl, 375 g Weißbrot ohne Kruste, welches in Wasser eingeweicht und ausgedrückt ist, und mischt zuletzt den Schaum der Eier durch.

Die Masse gibt man löffelweise auf beinahe weichgekochtes Obst mit reichlicher Brühe und läßt die Klöße fest zugedeckt 1/2 Stunde, oder in kochendem Wasser mit Salz 1/4 Stunde kochen.

33. Eine andere Art Weißbrotklöße. Man schneidet von 375 g Weißbrot die Oberrinde kleinwürfelig und brät sie in Butter oder Speck gelb, gießt so viel Milch auf das Brot, daß es gut darin weichen kann, zerreibt es, gibt 4 hölzerne Rührlöffel voll Mehl, 4 Eier, Salz, Muskat, 1 Löffel geschmolzene Butter und die gebratene Kruste dazu, rührt dies alles gut untereinander und kocht die Klöße nach vorhergehender Vorschrift.

34. Feine Kartoffelklöße. 2 Suppenteller voll geriebene mehlige Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht sind, 4 hölzerne Rührlöffel Mehl, Muskat, Salz, 1 Obertasse geschmolzene Butter oder Bratfett und 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Dies alles wird gut untereinander gerührt, mit dem Eßlöffel zu Klößen abgestochen, in kochendes Wasser mit Salz gegeben und $^1/_4$ Stunde gekocht. Man gibt braune Butter dazu oder auch Johannisbeersauce.

35. Dieselben auf andere Art. $^1/_2$ kg nach obiger Angabe geriebene Kartoffeln, $^1/_2$ kg geriebenes Weißbrot, 125 g geschmolzene Butter, 5 ganze Eier, etwas Salz und Muskat. Man mengt dies gut durcheinander und formt Klöße daraus, die man in kochendem Wasser und Salz $^1/_4$ Stunde kocht. Man gibt braune Butter und gekochtes Obst dazu.

36. Große Kartoffelklöße. Die mit der Schale in Wasser und Salz nicht ganz weich gekochten Kartoffeln werden abgeschält und, nachdem sie völlig kalt geworden, gerieben. Dann nimmt man zu 3 Teilen Kartoffeln 1 Teil geriebenes Weißbrot und brät die in kleine Würfel geschnittenen Krusten in Butter oder Speck gelb. Auf jeden Suppenteller voll von der vermischten Masse nimmt man 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, 30 g zerlassene Butter, oder gutes Bratfett, auch nach Belieben etwas Muskatnuß, und arbeitet dies alles gut durcheinander. Hiervon werden handgroße Klöße aufgerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz etwa 15 Minuten gekocht, bis sie inwendig trocken sind. Es wird braune Butter darüber angerichtet und gekochtes Obst dazu gegeben.

Übriggebliebene Klöße brät man, nachdem man sie in Scheiben geschnitten, goldbraun, und erhält so eine angenehme Beigabe zu kaltem Fleisch.

37. Henneberger Waldklöße. Man reibt geschälte gut gewaschene Kartoffeln und begießt sie so lange mit lauwarmem Wasser, bis alles Kartoffelmehl heraus ist; dann preßt man sie recht fest aus, gießt so viel kochende Milch nebst Salz darüber, daß man einen weichen Teig erhält, zu welchem man noch das im Wasser von den ausgewaschenen Kartoffeln sich absetzende Stärkemehl rührt. Zuletzt tut man noch einige gekochte, kalt geriebene Kartoffeln und viel in Butter geröstete Semmelwürfelchen dazu und formt große Ballen aus dieser Masse, die man rasch in kochendes Wasser mit dem nötigen Salz legt und eine halbe Stunde kochen läßt.

Man gibt fetten Braten, als Gänse- oder Schweinebraten, mit reichlich Sauce dazu.

38. Gebackene Klöße zu Obst. 1 kg Mehl, knapp $^1/_2$ *l* lauwarme Milch, 3 Eier, 1 Obertasse geschmolzene Butter, gut 30 g Hefe und 2 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, Salz, den Eiern und der Hefe an und läßt es aufgehen; dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, macht es zu einem Teige, den man stark schlägt und nochmals langsam aufgehen läßt. Darauf formt man ihn zu kleinen Bällchen, was am leichtesten auf folgende Weise geschieht: Man rollt den Teig dick aus und sticht mit einem engen Wasserglase Klöße davon ab, welche man alsdann zum drittenmale aufgehen läßt und in Schmelzbutter (A. Nr. 13) etwa 10 Minuten kocht.

39. Dampfnudeln. Der Teig wird nach vorhergehender Nummer bereitet. Sind die Klöße zum drittenmale aufgegangen, so gibt man sie in eine tiefe Pfanne, in der man reichlich Butter hat gelbbraun werden lassen, gießt $^1/_4$ *l* Milch darunter, deckt sie ganz fest zu und legt noch ein feuchtes Tuch darüber hin. Wenn die untere Seite nach etwa 10 Minuten braun geworden ist, wendet man sie um und läßt sie offen auf der anderen Seite braun werden. Auch kann man sie eine halbe Stunde in Wasser und Salz kochen. Man gibt braune Butter und Obst dazu.

40. Andere Art Dampfnudeln. In einem eisernen Topf wird $^1/_4$ *l* Milch gekocht, dann recht schnell so viel Mehl hineingerührt als die Milch annimmt, und über Feuer verarbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Nun wird der Teig herausgenommen, mit Salz und einem Eidick Butter geschlagen, bis er nicht mehr sehr heiß ist, und sogleich 6—7 Eier nach und nach dazu gegeben. Darauf kocht man in einer Pfanne $^9/_{10}$ *l* Milch mit einem reichlichen Stück Butter eben auf, gibt mit einem Löffel die Klöße hinein, deckt einen Deckel, welcher gut schließt, darauf und kocht sie $^1/_2$ Stunde, während man sie in dieser Zeit einmal umkehrt. Noch wohlschmeckender werden sie, wenn man einen Deckel mit Kohlen darauf legt und die Klöße unberührt liegen läßt, bis sie gar sind. Sie werden zu Braten oder mit brauner Butter und Obst gegessen.

41. Dampfnudeln im Ofen zu backen. Man rührt in einem Topfe reichlich $^1/_{10}$ *l* lauwarme Milch, 125 g geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 4 Eidotter und 30 g aufgelöste Hefe untereinander, gießt dies auf $^1/_2$ kg Mehl in ein Geschirr, macht hiervon einen Teig, den man gut durcharbeitet und zwei Finger dick ausrollt. Dann sticht man mit einem Weinglase Klöße davon ab, die man in eine mit Butter

bestrichene Pfanne oder Schüssel nebeneinander setzt, doch so, daß sie Raum zum Aufgehen behalten, läßt sie in gleichmäßiger Wärme aufgehen und im heißen Ofen backen. Nachdem sie gelbbraun geworden, gießt man $^1/_4$ l kochende Milch mit Zucker darüber, welche einzieht, läßt sie noch einige Minuten im Ofen stehen und richtet sie recht heiß, für Herren mit brauner Butter, sonst mit gekochtem Obst an.

42. Hefenklöße mit Mehl. Man macht von $^1/_2$ kg Mehl, 100 g Butter (es kann zur Hälfte geschmolzenes Nierenfett, falls solches nach Vorbereitungsregeln A. Nr. 24 zubereitet ist, dazu genommen werden), 125 g Rosinen oder Korinthen, $^1/_4$ l lauwarmer Milch, 2—3 Eiern, 15 g Hefe und Salz einen lockeren Kloßteig, welchen man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn eine Stunde an einem warmen Orte aufgehen und gibt ihn löffelweise in kochendes Wasser mit Salz oder kocht die Klöße auf Obst wie Q. Nr. 32. Man läßt diese Klöße $^1/_4$ Stunde zugedeckt kochen, und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an.

43. Gebackene Grießmehlklöße. $^1/_2$ l Milch, 250 g Grießmehl, Salz und 1 Eidick Butter werden über dem Feuer gerührt, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe ablöst. Nach dem Abkühlen gibt man 5—6 Eier, Zitronenschale oder Muskatblüte hinzu, formt eidicke Klöße daraus, die man mit Zwieback bestreut, in Butter und Nierenfett gelb brät und mit Zucker und Zimt anrichtet.

Man gibt sie als Speise allein mit einer Wein- oder Fruchtsauce, oder mit gekochtem Obst zu oder ohne Braten.

44. Apfelklöße. 1 Suppenteller voll in kleine Würfel geschnittene gute Äpfel, 2 Obertassen Milch, Zucker, Zitronenschale und so viel geriebenes Weißbrot (etwa 375 g), daß es einen guten Teig gibt, nebst 5—6 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, und 1 Eidick Butter mischt man untereinander, formt Klöße davon, kocht sie in Salzwasser gar und gibt sie, mit Zucker bestreut, mit einer Weinsauce zu Tisch.

45. Kirschklöße. $^1/_2$ kg ausgesteinte saftige Kirschen werden ohne Wasser mit Zucker, Zitronenschale und 3—4 Nelken langsam weich gekocht. Nach dem Auskühlen gibt man ein kleines Stück Butter, 4 Eier und so viel geriebenes Weißbrot hinzu, daß die Klöße im Kochen zusammen halten, was man erst mit einem Klößchen versuchen muß. Man läßt sie 5—10 Minuten kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

46. Schlesische Mohnklöße (ein Nationalgericht) für 8 Personen. 250 g Mohnsamen wird in einem Bunzlauer Gefäß mit

kochendem Wasser gebrüht, umgerührt und die sich auf der Oberfläche bildende Schicht (eine Ausscheidung von schlechtem Mohnsamen) abgeschöpft, das Wasser entfernt und der Mohn auf Papier oder einer Serviette vollständig getrocknet. Dann wird er mit 125 g Zucker zusammen fein gestampft oder gerieben, in reichlich 1 l gute kochende Milch getan, 100 g gut gereinigte Korinthen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 100 g süße, 15 g bittere Mandeln, etwas Zimt oder Vanille hinzugefügt und dies alles 5 Minuten unter stetem Umrühren am Kochen gehalten.

Hierauf wird eine Schicht Scheiben von guter altbackener Semmel (es werden wohl auch statt solcher abgekochte Nudeln genommen) auf eine Schüssel gelegt, der warme dünne Mohnbrei mittels eines Löffels dick darüber gebreitet und so bis zum Verbrauch des Breies lagenweis fortgefahren.

Dies Gericht wird, ganz erkaltet, zum Nachtisch gegeben.

47. Dumplings. Man schneidet 250 g feines Nierenfett in feine Würfel, vermischt es mit 150 g Mehl, 250 g gewaschenen Korinthen, 1 Kaffeelöffel Salz, 5 g gestoßenem Ingwer, 3 Eiern und $^1/_4$ l Milch, schlägt alles zu einem leichten Teig und formt flachgedrückte Kugeln von der Masse. Man kocht sie etwa $^3/_4$ Stunde in siedendem Wasser, bestreut sie mit Zucker und gibt sie mit einer Rumsauce zu Tisch.

48. Hamburger Klöße. Man rührt 100 g Butter zu Schaum, fügt 1 ganzes Ei und 3 Eidotter, sowie 4 Eßlöffel feines Mehl, 40 g in Würfel geschnittene geröstete Semmel und zwei eingeweichte ausgedrückte Brötchen hinzu, würzt alles mit Salz, Muskatnuß und gehackter Petersilie und rührt 100 g gewiegtes Hamburger Rauchfleisch durch. Von diesem Teig kocht man handgroße Klöße in Salzwasser 10 Minuten, bestreut sie mit geriebener Semmel und übergießt sie mit gebräunter Butter.

49. Klöße von Weißbrot und Mehl. Man nimmt 750 g Mehl, 875 g Weißbrot, 3 ganze Eier, 125 g geschmolzene Butter, $^7/_{10}$ l mit etwas Wasser vermischte Milch. Die Kruste des Brotes wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter oder Nierenfett gebraten, das Brot in der Milch geweicht und mit der angegebenen Butter, den Eiern und Salz eine Weile gerührt, dann das Mehl und zuletzt das geröstete Brot hinzugegeben und mit dem Löffel kleine Klöße in kochendes Salzwasser getan. Sie werden $^1/_4$ Stunde zugedeckt gekocht und mit brauner Butter und Obst gegessen.

50. Desgleichen, auf Obst gekocht. Der Teig wird wie der vorhergehende angerührt, doch gibt man 30 g Hefe dazu. Man läßt ihn 1 Stunde aufgehen und schüttet die Masse dann auf das kochende Obst, wenn es noch 1 Stunde Kochens bedarf.

51. Feine Klöße zu gleichen Teilen. $^1/_2$ *l* Mehl, $^1/_2$ *l* geriebenes Weißbrot, $^1/_2$ *l* aufgeschlagene Eier, $^1/_2$ *l* Milch.

Die Krusten des Weißbrotes werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Teilen zusammengerührt und in einem Topfe mit 100—130 g Butter abgebrannt. Hat sich die Masse vom Topfe gelöst und etwas abgekühlt, so werden mit der Hand Klöße davon gerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser 10 Minuten zugedeckt gekocht.

Man gibt braune Butter und Obst dazu.

52. Kedinger Klöße. Man tut in eine tiefe Schüssel 300 g feines Weizenmehl und 20 g Salz, gießt unter beständigem Hin- und Herschleudern (nicht Herumrühren) des Mehls mit einem Messer so viel sprudelnd kochendes Wasser daran, bis man einen genügend geschmeidigen Kloßteig erhalten hat. Man mischt dann 30 g frische Butter unter den Teig, sticht große Klöße mit 2 Löffeln davon ab und kocht sie so lange in Salzwasser, bis sie hoch kommen. Sie werden zu fetten Braten gereicht und können unbeschadet ihres Wohlgeschmacks in kochend heißem Wasser aufgewärmt werden.

53. Großer Mehlkloß (für den gewöhnlichen Tisch). Für 4 Personen rechnet man $^1/_2$ kg gutes Mehl, 2—4 Eier, $^1/_4$ *l* warme Milch, 15 g Hefe, einen reichlichen Stich Butter oder Schmalz, einen gehäuften Eßlöffel voll Zucker und etwas Salz.

In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, zuerst die warme Milch und dann das übrige hineingerührt und dies zusammen mit den Händen stark verarbeitet, tüchtig geschlagen und dann an einen warmen zugfreien Ort zum Aufgehen hingestellt. Nachdem der Teig gut aufgegangen, arbeitet man ihn nochmals leicht durch, bindet ihn in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Mehl bestäubtes Kloßtuch, indem man Raum zum Aufgehen läßt, legt den Kloß zum Aufgehen noch eine Weile in ein nicht zu weites Geschirr und kocht ihn dann mit kochendem Wasser und Salz 2 Stunden.

Braune Butter und Obst oder eine Milchsauce dazu.

54. Abgebrannte Klöße mit Backobst. Nach einer etwas sättigenden Suppe für 3—4 Personen.

$^4/_{10}$ *l* Milch, eine Walnuß dick Butter, 125 g Mehl, 125 g altbackene Semmel, 70 g dicker Speck, 4 Eier und etwas Salz.

Die Milch wird mit dem Mehl vermengt und nebst der Butter über dem Feuer gerührt, bis das Mehl gar ist und sich gehörig vom Topfe löst, worauf man den Teig in einer Schale etwas abkühlen läßt. Unterdes wird die Rinde des Weißbrotes in kleine Würfel geschnitten, das Inwendige gerieben, der in feine Würfel geschnittene Speck langsam ausgebraten, und nachdem die Schreven herausgenommen sind, die Weißbrotrinde darin langsam hart und dunkelgelb gebraten, wobei sie oft durchgerührt werden muß. Dann rührt man allgemach die Eidotter zu dem abgebrannten Mehl, sowie auch abwechselnd die übrigen Teile und mischt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß durch. Man sticht Klöße, $^1/_2$ Eßlöffel groß, davon ab, kocht sie 5 Minuten in gesalzenem Wasser und richtet sie auf einer heißen Schüssel an. Es wird beliebiges gekochtes Obst, dessen reichliche Brühe mit wenig Kartoffelmehl oder Stärke etwas sämig gemacht ist, dazu angerichtet.

55. Maisklöße. Man kocht einen Maisbrei nach L. Nr. 35, läßt ihn kalt werden, rührt ein paar Eier und etwas Mehl hinzu, sticht Klöße davon ab und backt sie in Butter oder gutem Fett. Abends zu einer Tasse Tee passend.

56. Leberklöße. Zu einer Kalbsleber von mittlerer Größe, welche man abgehäutet, geklopft und durch ein Sieb gerieben hat, rührt man 1 Eidick feingehackten Speck, 4 ganze Eier, die mit $^1/_2$ Tasse kaltem Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas Pfeffer zerklopft sind, 100 g gewürfeltes, in Butter oder ausgelassenen Speck geröstetes Weißbrot, auch nach Belieben feingehackte Zwiebeln und so viel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße (man probiere vorher einen kleinen Kloß) nötig ist. Dann gibt man mit einem blechernen Füllöffel die Masse in kochendes gesalzenes Wasser, doch muß man den Löffel jedesmal darin naßmachen, damit die handdicken Klöße sich leicht ablösen. Man läßt sie stark 10 Minuten mäßig kochen und richtet sie auf einer heißgemachten Schüssel mit geriebenem, in Butter oder ausgelassenem Speck geröstetem Schwarz- oder Weißbrot an. Als Sauce kocht man Butter, etwas Wasser und Salz und macht es mit einem Teelöffel voll Kartoffelmehl sämig.

Diese Klöße werden sowohl allein mit der Sauce, als auch ohne Sauce zum Sauerkraut gegessen.

57. Süddeutsche Leberklöße. Man braucht $^1/_2$ kg Kalbsleber, nach vorhergehender Angabe vorgerichtet, 180 g Weißbrot, 1 Hand-

voll feines Mehl, 6 Eier, 2 in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Majoran, Muskatnuß, einige Tropfen Maggiwürze, Pfeffer und Salz. Das in feine Schnitten zerteilte Weißbrot wird mit 1/2 l kochender Milch ausgequellt, dann werden die zerklopften Eier nebst den Gewürzen durchgemengt, die geklopfte Leber und darauf das Mehl gehörig durchgearbeitet und weiter nach vorhergehender Vorschrift verfahren.

58. **Tiroler Knödel** (Originalrezept aus Solstein), im Winter zu Sauerkraut trefflich. 150 g feingehackter Speck wird in einer Kasserolle heiß gerührt und in ihm dann 100 g feinwürfelig geschnittene Semmel geröstet. Man häutet 300 g geräucherte Mettwurst, hackt sie fein und mengt sie nebst einer gehackten Zwiebel unter die Speck- und Semmelmasse. Aus Mehl, 1—2 Eiern, Salz und etwas Wasser mengt man einen weichen Teig an, der mit der Speck-Wurst-Mischung gut verrührt wird. Der Teig muß jetzt eine Beschaffenheit haben, daß man runde Knödel aus ihm formen kann, die man in Salzwasser 12 Minuten lang kocht.

59. **Krautklöße** (zu Entenbraten). Man kocht einen kleinen Kopf Weißkohl in Salzwasser gar, drückt ihn fest aus, wiegt ihn fein und rührt ihn mit einer halben geriebenen Schalotte, etwas Fleischextrakt und 1 Ei dick Butter, einer Prise Pfeffer etwa 10 Minuten über gelindem Feuer. Die Kohlmasse muß dann auskühlen, wird mit 3 Eigelb, 4 Löffel dicker saurer Sahne, etwas Muskatnuß, 5 Löffel geriebener Semmel und 5 Löffel Mehl vermischt, daß man einen Kloßteig von richtiger Beschaffenheit erhält und dieser zuletzt mit dem steifen Eiweißschnee vermischt. Man formt mit 2 naßgemachten Löffeln große Klöße von der Masse und kocht sie etwa 10 Minuten in Salzwasser.

Übrig gebliebene Klöße können wie die Kartoffelklöße zerschnitten und gebraten werden.

60. **Schinkenklöße zu Sauerkraut und Kohl.** Man benutzt den letzten Rest eines Schinkens und kocht ihn, nachdem man ihn einige Stunden in Milch gelegt, schon einen Tag vor dem Gebrauch. Am folgenden Tage weicht man auf 200 g Schinken 8 Milchbröte, die in Würfel geschnitten wurden, in Fleischbrühe (aus Fleischextrakt herzustellen), schneidet den Schinken und halb soviel Speck in Würfel, brät den Speck mit einigen zerteilten Zwiebeln gelblich, vermischt Speck-, Zwiebel- und Schinkenwürfel mit dem ausgedrückten Weißbrot, mehreren Eiern, Salz, gewiegter Petersilie und 4 bis 5 Löffeln Mehl und läßt den Teig eine Stunde stehen, bevor man aus ihm große Klöße formt, die man in Mehl wendet und in Salzwasser gar kocht.

III. Füllsel (Farcen).

61. Farce von Wild- oder Schweinefleisch zu Pasteten. Vier Teile Wild ohne Haut und Sehnen (man benutzt vom Wilde das Fleisch der Vorderblätter) oder sechs Teile mageres Schweinefleisch wird mit einem Teile frischen Specks recht fein gehackt, dann gibt man hinzu: Zitronenschale, in Butter gedämpfte Schalotten, ein wenig feingehackten Dragon und gewiegte Kapern, etwas in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, einige Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Alles wird gut untereinander gerührt und nach Vorschrift benutzt.

62. Leberfarce. 250 g zartes Kalbfleisch wird kleinwürflig geschnitten; dann werden einige Eßlöffel voll frische, feingeschnittene Champignons mit etwas Petersilie, 1/2 Lorbeerblatt, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, sowie 60—70 g Butter dazu gefügt und das Fleisch damit 20 Minuten ganz langsam geschmort. Dann zerschneidet man es und stößt es nebst 10 bis 12 Geflügellebern, welche man in Bouillon oder Salzwasser steif werden ließ, im Mörser fein.

Statt Champignons können auch in Butter geschwitzte Trüffeln gebraucht werden, oder auch Mousserons. Ebenso kann man statt Geflügellebern eine Gänseleber oder Kalbsleber nehmen, auch noch gewiegte Sardellen nach Geschmack hinzufügen. Mit der Gänseleber ist die Farce zu Gänseleberpasteten oder auch zur Füllung von Gänsen passend; sonst benutzt man sie zu allen anderen Arten von Pasteten.

63. Farce von Rindfleisch. 250 g mageres Rindfleisch und 70 g Speck oder Nierenfett werden recht fein gehackt, Salz, Zitronenschale, etwas Muskatblüte, ein Stückchen geschmolzene gelbbraun gewordene Butter, 70 g in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot und zwei Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben. Dies alles wird gut untereinander gerührt und als Farce benutzt.

64. Farce von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklößchen. 250 g Kalbfleisch wird mit 30 g Mark- oder Nierenfett fein gehackt, 70 g zerrührte Butter, Salz, 70 g abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot nebst 2 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und alles wohl untereinander gerührt.

65. Geflügelfarce. Man nimmt das Brustfleisch von beliebigem Geflügel, löst es aus der Haut, stößt es fein und streicht es durch ein

Sieb. Man rührt zu $^1/_2$ kg gestoßenem Fleisch 150 g Butter zu Schaum, fügt 4 Eidotter, Salz, Muskatnuß, 40 g gewiegte Sardellen und 100 g eingeweichtes, auf dem Feuer in Butter zu einem Brei abgerührtes Weißbrot hinzu und verrührt alles recht gleichmäßig mit dem durchgestrichenen Fleisch.

Statt der Sahnenbutter kann man auch Krebsbutter nehmen; auch das durchgestrichene Fleisch nur mit einem Eiweiß und $^1/_4$ *l* süßer Sahne verrühren und alle anderen Zutaten fehlen lassen, um diese Masse dann mit Vorliebe zu Pasteten zu benutzen.

66. **Farce von Flußfisch.** $^1/_2$ kg von Haut und Gräten befreites rohes Fischfleisch (am besten sind Hecht, Sandart oder Karpfen), 125 g frischer Speck, ein zartes Rührei von 2 Eiern, eine kleine in Butter gebratene Zwiebel, eine Sardelle, etwas fein gehackte Petersilie, Salz, gestoßener weißer Pfeffer und Muskatblüte. Nachdem dies alles ganz fein gehackt ist, werden 70 g altes abgeschältes und in kaltem Wasser eingeweichtes Weißbrot stark ausgedrückt, mit 70 g frischer Butter auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt, danach mit der Farce und noch mit 1 bis 2 rohen Eiern gut vermengt.

67. **Farce von Semmel zum Füllen von zwölf Tauben oder einer Kalbsbrust.** Man rührt 70 g Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüte oder Zitronenschale, Salz, 250 g geriebenes Weißbrot, $^1/_4$ *l* Milch oder Rahm und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas feingehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Tauben zu füllen. Auch kann man Herz und Leber, fein gehackt, dazu nehmen, braucht dann aber etwas mehr Rahm oder Milch.

68. **Pikantes Semmelfüllsel für Kalbsbrust.** Sehr wohlschmeckend ist das folgendermaßen bereitete Semmelfüllsel. Dazu weicht man einige abgeschälte Brötchen in Wasser, drückt sie aus und dämpft sie in 60 g Butter mit einer gehackten Zwiebel und einem Löffel gehackter Petersilie, Salz und Muskatnuß über dem Feuer, bis sich das Brot vom Topf löst. Man vermischt nach dem Abkühlen die Brotmasse mit einigen Eiern, gibt einige Löffel geriebene Semmel, wenn das Füllsel zu weich sein sollte, dazu und füllt damit die Kalbsbrust.

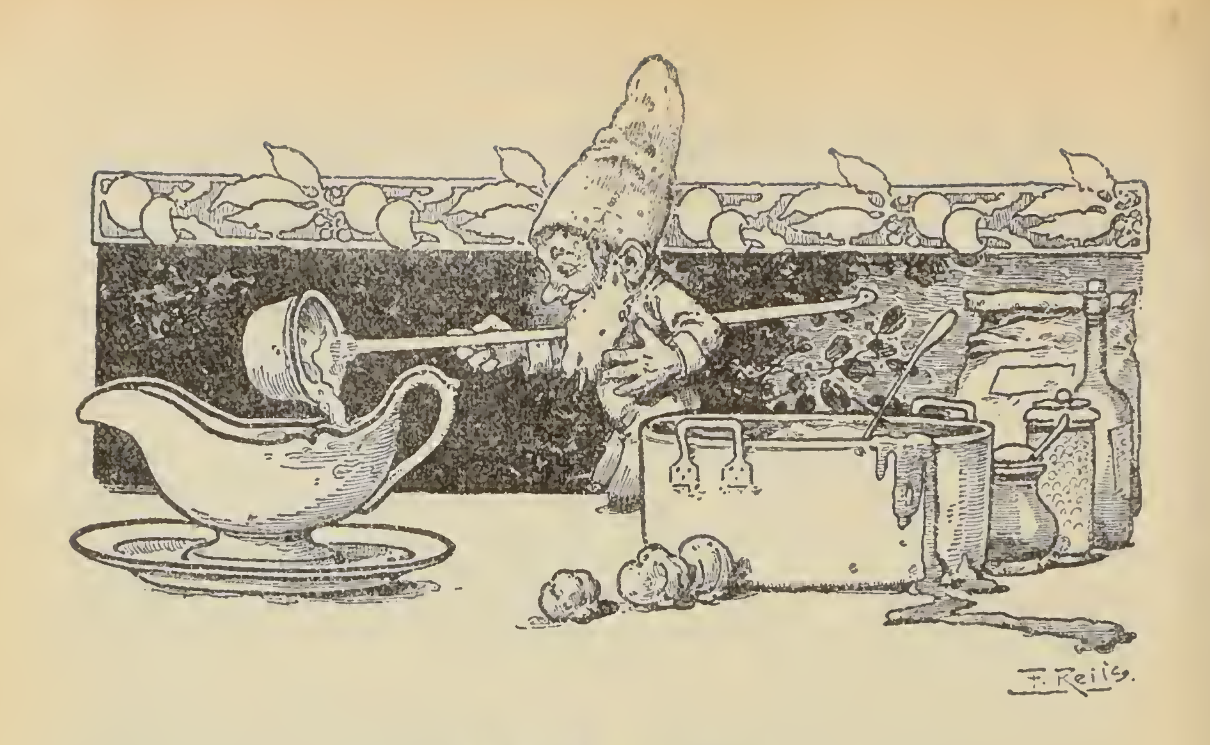
69. **Farce mit Rosinen.** Man rührt 70 g Butter weich, nimmt drei Eidotter, ein klein wenig Muskatnuß oder abgeriebene Zitrone, Salz und 250 g abgeriebenes, altes Weißbrot, auf jedes Ei ein Eßlöffel voll sauren oder süßen Rahm, 125 g kleine Rosinen, 50 g gestoßenen Zucker mit Zimt vermischt dazu und füllt dies in einen Puter. Dieselbe Farce reicht ungefähr für 8 Tauben oder 6 Hähnchen.

70. Farce von Mandeln. 80 g weich gerührte Butter, 3 Eidotter, Muskatblüte, eine Obertasse voll Mandeln mit etwas Wasser nach A. Nr. 54 fein gestoßen, 2 Obertassen voll geriebenes, wenigstens einen Tag altes Weißbrot und etwas gute Sahne werden stark gerührt, dann wird der Schaum von zwei Eiern leicht durchgemischt. Diese Menge genügt zur Füllung des Kropfes eines Puters oder für eine Ente oder zwei Tauben.

71. Sardellen-Creme in Pastetchen zu füllen oder auf geröstetes Brot zu streichen. Man läßt frische Butter mit etwas Mehl kraus werden, tut süße Sahne, fein gehackte Zwiebeln, sowie etwas Zitronensaft dazu, läßt es durchkochen und rührt dann ganz fein gehackte Sardellen und Eidotter hinzu, mit welchen die Creme noch einmal aufgekocht wird.

72. Gefüllte Krebsnasen. Vor dem Kochen werden die Krebse mit einem kleinen Rutenbesen in Wasser gepeitscht, bis letzteres klar bleibt und dann in brausend kochendem Wasser mit Essig und Salz gar gekocht. Darauf bricht man die Schwänze aus, reinigt die Schalen und füllt sie mit der Farce Nr. 63 oder 67, oder auch wohl mit einer Schwammkloßmasse (siehe Nr. 9 u. 10), welcher man etwas frische, fein gehackte Petersilie beifügen kann. Die gefüllten Krebsschalen oder -nasen werden entweder 1/4 Stunde im Frikassee gekocht oder gebraten, und in letzterem Falle mit den Krebsschwänzen erst beim Anrichten in das Frikassee hineingegeben.

Klöße und Farcen kommen als **Krankenspeisen** kaum in Betracht.



R. Saucen.

I. Warme und kalte Saucen zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln.

A. Warme Saucen.

1. Im allgemeinen.

Die Saucen sind bei einem Essen nicht als Nebensache zu betrachten, sie verdienen vielmehr eine ganz besondere Beachtung. Ein gutes Gericht wird durch eine schlechte Sauce heruntergesetzt, durch eine gute noch gehoben.

Zu den Vorschriften überall das genaue Verhältnis zu bestimmen, würde nicht möglich sein; es muß das Augenmaß und der eigene Geschmack zu Rate gezogen werden; hier folgen nur im allgemeinen einige Winke:

Schwitzen und Braunmachen des Mehls. Das Mehl zu den hellen Kraftsaucen wird so lange in der vorher heißgemachten Butter unter stetem Rühren gekocht, bis es sich kräust und hebt und gelblich erscheint; zu den braunen Saucen wird es mit der Butter gerührt, bis es eine schöne braune Farbe erhalten hat (siehe A. Nr. 4); Bouillon oder Wasser rührt man kochend hinzu und läßt das Mehl möglichst lange

kochen, damit die Sauce klarer wird und der Mehlgeschmack nicht vorherrscht. Gallertartige Bouillon eignet sich sehr zu allen Saucen. Eine jede Sauce muß mehr oder weniger gerundet, darf nicht im geringsten klümprig, noch weniger einem Mehlbrei ähnlich sein, und nach ihrer Art weder zu wenig noch zu viel Säure und Salz haben.

Gewürz und englische Soja. Auch muß der Sauce ein angenehmer Geschmack von Salz, Gewürz oder Kräutern gegeben werden, indes darf kein Gewürz oder Kraut im Geschmack zu sehr hervortreten. Aus diesem Grunde darf auch die englische Soja wie auch die treffliche Maggiwürze, welche dazu dient, braune Saucen und Ragouts pikanter und gewürzreicher zu machen, nur tropfenweise angewandt werden; etwas zu viel verdirbt die ganze Sauce, welche bei richtigem Verhältnis sehr an Wohlgeschmack gewinnt. Wenn zu hellen Saucen Muskatnelken angewandt werden, so entfernt man vorher die darin befindlichen Köpfchen, da solche eine dunkle Färbung bewirken. Nelken dürfen überhaupt nur sehr sparsam angewandt werden.

Fleischextrakt. Die beste Würze einer Sauce ist Kraft; und da, wo sie fehlt, nachzuhelfen, oder rasch eine gute Kraftsauce zu bereiten, ist Liebigs Fleischextrakt ein gutes Mittel. Das Fleischextrakt macht die kostspieligen und zeitraubenden Coulis überflüssig; es bedarf bei einer fertigen Sauce nur der Durchmischung einer großen oder kleineren Messerspitze dieses Extraktes, um den Zweck aufs beste zu erfüllen. Die neuerdings viel in Aufnahme gekommene Maggis Suppen- und Saucenwürze gibt den Saucen einen trefflichen würzigen Geschmack, sie muß jedoch mit Vorsicht angewandt werden, meist genügen wenige Tropfen, um den Zweck zu erfüllen, auch darf diese Würze nicht mitkochen. Ihre Anwendung ist einfach, bequem und billig.

Abrühren mit Butter, Eidottern und Sardellen. Saucen, zu welchen Butter gebraucht wird, werden dadurch runder und milder, daß zuletzt rohe Butter teilweise durch die fertige Sauce gerührt wird. Soll diese mit Eidottern abgerührt werden, so geschieht dies gleichfalls erst beim Anrichten, da die Sauce, auf dem Feuer mit Eidottern in Verbindung gebracht, gerinnen würde. Um dies völlig zu vermeiden, rührt man zu 1 Eidotter eine kleine Messerspitze Mehl und 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser, gibt unter stetem Rühren nach und nach etwas Sauce dazu und gießt dies alsdann zu der kochenden Sauce, indem man sie gut durchrührt. Da Sardellen vielfach in der Küche gebraucht und durch eine ranzige Sardelle feine Speisen und Saucen verdorben werden, so wird hier darauf aufmerksam gemacht, daß man niemals Sardellen

von gelber Farbe, welche trocken gelegen haben und stets von tranigem Geschmack sind, benutzen darf. Außerdem müssen sie gewaschen werden, bis das Wasser klar bleibt, und dürfen nach dem Entgräten, nochmaligem Waschen und Feinhacken nicht mit der Sauce gekocht werden.

2. Gute Kraftbrühe (Coulis). Zur Bereitung nimmt man etwa 125 g rohes, derbes Kalbfleisch, ein kleines Stück rohen Schinken, einige Schalotten oder 1 Zwiebel, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel, 1 Mohrrübe, 1 Lorbeerblatt, Nelkenpfeffer und Pfefferkörner. Fleisch und Schinken wird in Würfel geschnitten, das Gewürz gröblich gestoßen, und dies alles mit 125 g Butter aufs Feuer gesetzt und zuweilen umgerührt, wobei es eine kurze Zeit weiß bleibt und dann braun wird. Zu einer weißen Kraftbrühe gibt man das Mehl hinein, wenn das Genannte gelb geworden, läßt es ebenfalls gelb werden und gießt dann sogleich kochende Bouillon hinzu. Zu einer braunen Coulis aber läßt man das Angegebene braun werden, gibt dann erst das Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis es gleichfalls braun geworden, fügt Bouillon oder Bratensatz, Champignons, grüne Kräuter, als Dragon, Basilikum u. s. w. hinzu, läßt solches mindestens eine Stunde kochen und reibt es durch ein Sieb. Die Kraftbrühe muß ganz dick sein, weil sie beim Gebrauch verdünnt wird. Sie hält sich im Winter wenigstens 2—3 Wochen, wenn man sie an einem luftigen Orte, offen stehend, aufbewahrt und inzwischen einmal wieder durchkochen läßt.

3. Braune Kraftsauce. Man macht mit Butter eine gehackte Zwiebel nebst Mehl braun, wozu die Butter vorher gebräunt sein muß, gibt hinzu: 1 gelbe Wurzel, 1/2 Petersilienwurzel, Dragon, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt; hat solches eine Weile geschmort, so gibt man kochendes Wasser hinein und läßt dies alles eine Stunde kochen, reibt es durch ein Sieb, bringt es wieder zum Kochen, rührt so viel Fleischextrakt und Salz durch, als zu einer kräftigen Sauce nötig ist, und gibt ihr einen Geschmack von Zitronensaft. Im übrigen können Kapern, feingehackte Sardellen oder auch Champignons hinzugegeben werden. Letztere müssen vorher gar gedämpft werden.

4. Weiße Kraftsauce. Ist wie die vorhergehende, jedoch mit weißgebranntem Mehl zu bereiten.

5. Trüffelsauce. In der Sauce Nr. 3 werden gut gereinigte Trüffeln, welche in feine Scheiben geschnitten oder gehackt sind, weich gekocht. Ebenso können von Nr. 3 oder 4 Champignonsaucen bereitet werden, indem man der fertigen Sauce vorher für sich weichgedünstete oder auch eingemachte Champignons, die man in Scheiben schneidet, zusetzt.

6. **Morchelsauce.** Die Morcheln werden in lauwarmem Wasser sehr rein gewaschen, dann abgebrüht und mit einer ganzen Zwiebel, einem Stück rohen Schinken und etwas Salz in einem Stück guter Butter weich gedämpft. Unterdes bereitet man eine braune Sauce nach Nr. 3, gibt die Morcheln hinzu, entfernt das Fett und läßt die gebundene Sauce mit einem Glas gutem weißen Wein und dem Saft einer Zitrone gut durchkochen.

7. **Tomaten-Sauce.** Die frischen Tomaten werden von Stiel und Blättern befreit, gut gewaschen, getrocknet, in der Mitte durchgeschnitten und in Wasser mit etwas Salz, einer Zwiebel und einem in Würfel geschnittenen Stück Schinken weichgekocht. Dann streicht man die Tomaten durch ein Sieb, verkocht in Butter hellbraun geschwitztes Mehl mit kräftiger Bouillon und den Liebesäpfeln zur Sauce, reibt sie nochmals durch ein feines Sieb und würzt sie mit Salz, einigen Tropfen Maggiwürze und wenig Cayennepfeffer.

8. **Orleans-Sauce** zu allen feinen Fleischspeisen und Pasteten. Man kocht 4 Trüffeln in Madeira, dünstet 10 Champignons in Butter und Zitronensaft weich, schneidet sie nebst dem Weißen zweier hartgekochter Eier, einem Stückchen Ochsenzunge, zwei Essiggurken und zwei gekochten gelben Rüben in kleinste Würfel und schwingt dies alles einige Minuten über dem Feuer in Fleischbrühe. Dann bereitet man eine braune Kraftsauce Nr. 3, verkocht sie mit dem Fond der Trüffeln und Champignons, fügt alle Zutaten hinzu und stellt die Sauce in ein Wasserbad, damit alle Zutaten durch und durch heiß werden, ohne zu kochen. Diese Sauce ist eine der feinsten der feinen Küche und von vorzüglichem Geschmack.

9. **Sauce Robert.** 2 feingeschnittene Zwiebeln brät man in Butter braun, kocht mit Coulis (Nr. 2) oder brauner Kraftsauce (Nr. 3) und $^1/_2$ *l* Weißwein die nötige Menge Sauce und rührt vor dem Anrichten 2 Eßlöffel feinen französischen Senf hinein. Soll die Robertsauce zu Fisch gereicht werden, so vermischt man sie zuletzt noch mit einem Stück frischer Butter.

10. **Bearner Sauce.** 1 Eßlöffel feingehackte Schalotten oder Zwiebeln kocht man mit 4 Eßlöffeln Essig, einigen Pfefferkörnern, $^1/_2$ Lorbeerblatt und etwas Dragon. Ist der Essig zur Hälfte eingekocht, so gießt man ihn durch ein feines Sieb, dann rührt man 4 Eidotter mit einer kleinen Tasse starker Bouillon von Liebigs Fleischextrakt hinein, stellt die Mischung in einen Topf mit kochendem Wasser

(Wasserbad), gibt 150 g Butter in kleinen Stückchen hinein, rührt fortwährend bis die Sauce gar und dick geworden ist, und gibt zuletzt nach Belieben etwas feingehackten Dragon oder Petersilie hinzu.

Bei allen schweren Saucen mit viel Butter und Eiern ist ein Gerinnen leicht zu befürchten, falls man die Sauce zu lange rührt oder auch nur einen Augenblick stehen läßt. Solche geronnene Saucen stellt man leicht wieder her, wenn man sie mit einem Stückchen Eis oder einigen Tropfen kaltem Wasser verquirlt.

Die Bearner Sauce kann pikanter gemacht und besonders passend dadurch für Lende und Rindschnitten werden, wenn man der fertigen Sauce drei Eßlöffel Tomatenbrei zufügt.

11. Austernsauce. Man entfernt von den Austern die sogenannten Bärte, läßt letztere mit einigen Körnern gröblich gestoßenem weißen Pfeffer und einem Lorbeerblatt in kräftiger Bouillon auskochen und gibt sie durch ein Sieb. Dann macht man Mehl in reichlich Butter kraus (siehe A. Nr. 4), rührt dazu die hergestellte Kraftbrühe, Muskat, ein Glas Wein, Saft einer Zitrone und fügt beim Anrichten, nicht früher, weil Austern, um nicht hart zu werden, nur heiß werden, nicht kochen dürfen, die Austern mit ihrer salzigen Flüssigkeit, sowie auch das noch fehlende Salz hinzu und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab. 30 Stück Austern reichen für 6—8 Personen.

12. Bechamelsauce. Man läßt 8—10 zerschnittene Zwiebeln und ein Stückchen feinwürfelig geschnittenen mageren Schinken mit einem Stück Butter auf mäßigem Feuer weich dämpfen, gibt einen Löffel voll geschwitztes Mehl und 1 *l* Milch, besser halb Milch oder Sahne, halb gute Fleischbrühe hinzu, läßt dies gut durchkochen, rührt es durch einen Durchschlag, gibt auch ein wenig weißen Pfeffer und Salz daran und läßt die Sauce eben heiß werden. Die Zwiebeln kann man nach Gefallen auch zur Hälfte durch Möhren- oder Kohlrabischeiben ersetzen und die Sauce durch Zutat von einigen gewiegten Champignons sowie von Rahm an Stelle der Milch sehr verfeinern.

13. Diplomatensauce. Man setzt der vorigen Bechamelsauce zwei Löffel Krebsbutter und einen Löffel Sardellenbutter zu und erhält so eine vortreffliche Sauce zu Geflügel, gedämpfter Kalbsmilch und feinen Fischen.

14. Gelbe Kapernsauce zu Lachs und Hecht. $^1/_2$ Eßlöffel Mehl wird mit etwas Wasser zerrührt, hinzugegeben: etwa $^7/_{10}$ *l* Bouillon, 3 Zitronenscheiben ohne Kerne, etwas feingestoßene Muskatblüte, alles

unter stetem Rühren zum Kochen gebracht und mit drei Eidottern abgerührt. Dann gibt man 1/2 Tasse Kapern hinzu, rührt, ohne die Sauce ferner kochen zu lassen, 125 g reinschmeckende Butter nach und nach hinein, und richtet sie recht heiß über und zu dem Fisch an.

15. Hechtsauce mit saurer Sahne. Man nimmt ein reichliches Stück Butter, wendet es in Mehl um, rührt 4 Eidotter und 3 Eßlöffel sauren Rahm, ferner so viel Bouillon mit etwas Hechtwasser vermischt, daß die Sauce recht sämig bleibt, hinzu und würzt sie mit dem Saft einer halben Zitrone, auch nach Belieben mit etwas Muskat. Unter beständigem Rühren bringt man dies alles eben zum Aufkochen und richtet dann die Sauce sofort an.

16. Genfer Sauce zu feinen gekochten Fischen, Lachs rc. In 60 g frischer Butter schwitzt man auf schwachem Feuer eine große Zwiebel, 6 Champignons oder Steinpilze und 1 Möhre (gelbe Rübe), alles feingeschnitten und gibt noch hinzu: wenig Petersilie und Thymian, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt und 1 Blättchen Muskatblüte. Ist die Zwiebel weich, so gießt man 3/4 *l* Bouillon an, läßt alles eine Stunde kochen, seiht die Brühe durch ein Sieb und kocht sie mit einer gelben Mehlschwitze von 1 Eßlöffel Butter mit ebensoviel feinem Mehl bereitet, nebst 1 Glas Weißwein, etwas Pfeffer, Salz und dem Saft einer Zitrone sämig und klar.

Kurz vor dem Auftragen verbindet man 8 bis 10 feingehackte, gut gereinigte Sardellen mit der Sauce und läßt sie nur noch einmal bis vors Kochen kommen.

17. Sauce Recamier, zu feinen Fischen, besonders zu Steinbutt. 1/4 *l* kräftige Fleischbrühe, ebensoviel guten Rheinwein und 1 Glas Schaumwein bringt man bis vors Kochen, rührt die Brühe mit 8 Eidottern ab, so daß sie sämig und glänzend ist, schlägt sie tüchtig und vermischt sie mit 100 g feinster Sahnenbutter. Dann schärft man die Sauce mit Zitronensaft und serviert sie sofort, da sie durch noch so kurzes Stehen bedeutend von ihrem trefflichen Wohlgeschmack verliert.

18. Weiße Sardellensauce. Man kocht die Gräten von denjenigen Sardellen, welche zu dieser Sauce gebraucht werden sollen, und gibt hinzu: etwas grobgestoßenen weißen Pfeffer und Nelkenpfeffer, 1—2 Lorbeerblätter, ein wenig Zitronenschale und kräftige Bouillon, welche von Fleischabfall gekocht sein kann. Dann schwitzt man einige gehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, läßt 1—2 Löffel Mehl darin gelb werden, zerrührt das Mehl mit der kochenden Brühe und streicht sie durch ein feines Sieb. Danach bringt man die gut ge-

bundene Sauce zum Kochen, würzt sie mit Sardellenbutter oder einigen Sardellen, welche mit Butter (siehe A. Nr. 15) fein gehackt werden, Zitronensaft, 1/2 bis 1 Glas weißem Wein, etwas feingestoßener Muskatblüte und rührt die Sauce mit 1 bis 2 recht frischen Eidottern und einem Stückchen frischer Butter ab.

19. Heringssauce. Ein in Milch gewässerter Hering wird fein gehackt. Dann schwitzt man einige feingehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, läßt darin 1 bis 2 Löffel Mehl gelb werden und rührt so viel Wasser hinzu, daß es eine recht sämige Sauce wird. Die Sauce läßt man mit dem Hering, etwas Pfeffer, einem Lorbeerblatt, 2 bis 3 Zitronenscheiben oder wenig Essig kochen und rührt sie mit etwas Fleischextrakt, 1 bis 2 Eidottern und einem Stück roher Butter ab.

Zu Fisch und Fleisch.

20. Spanische Sauce (Espagnole) oder Madeirasauce. Eine hellbraune Coulis oder Kraftbrühe nach Nr. 3 läßt man mit einem Glas Madeira kochen, nimmt während des Kochens Schaum und Fett ab und verwendet diese kräftigste aller Saucen, nachdem sie durch ein wenig Fleischextrakt die Vollendung erhalten hat.

Verändern kann man diese Sauce, wenn man sie mit 2 Eßlöffeln Tomatenbrei verkocht, zuletzt ein walnußgroßes Stück frische Butter und einen Teelöffel voll Johannisbeergelee unterrührt und sie zu Wildbraten serviert. Man nennt sie dann Sauce nach Delmoniko.

21. Olivensauce. Man schält die Oliven vom Stein mit einem feinen Messer so ab, daß sie sich wieder rund zusammenrollen. Dann nimmt man in Butter braun gemachtes Mehl, Bratensauce oder Fleischextrakt-Bouillon, Zitronenschale und Saft, Muskatblüte, abgeschälte kleingeschnittene Gurken, ganzen Pfeffer und einige Schalotten. Nachdem dies alles gut gekocht und durch ein Sieb gerührt, werden die Oliven nebst Kapern darin ein wenig gekocht.

22. Sauce zu Koteletten, einfach und rasch herzustellen. Man nimmt 2 Löffel starke Fleischbrühe, ebensoviel lichtbraune Butter, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie und wenig Zitronensaft. Man kocht alles zusammen auf, fügt 5 Tropfen Maggiwürze hinzu und gibt dann die Sauce sofort über die Koteletten.

23. Saure Rahmsauce zu Fisch oder Blumenkohl. 90 g Butter, 1 Löffel Mehl und 4 Eigelb rührt man mit wenig Wasser glatt, dann tut man 1/8 l dicke saure Sahne, ebensoviel Fleischbrühe, wenn die Sauce für Fisch bestimmt ist, sonst Blumenkohlwasser dazu, würzt mit Salz, Muskatnuß und nach Belieben etwas Zitronensaft und rührt die Sauce im Wasserbade dick.

24. Sauce von frischen Gurken. Man schält frische Gurken, teilt sie in zwei Hälften, nimmt das Kerngehäuse mit einem silbernen Eßlöffel heraus und schneidet die Gurken in Würfel. Sie werden in Fleischbrühe mit Essig, Schalotten, in Butter gelb gebratenem Mehl, Salz und einem Lorbeerblatt weich gekocht und zu Kalb- und Hammelfleisch gegeben. Falls man kleine Zwiebeln, welche mit Dragon und Dill eingemacht sind, vorrätig hat, so gibt man einen Teil derselben mit etwas Zwiebelessig hinzu und läßt sie in der Sauce halb weich werden; die zuerst bemerkten Schalotten und Essig bleiben dann weg.

25. Holländische Sauce mit Wein. Man rührt 3 Eidotter und 1 Teelöffel voll feines Mehl mit halb Wasser, halb weißem Wein glatt, gibt Muskatblüte hinzu, rührt es bis vorm Kochen, nimmt den Topf vom Feuer und vermischt die Sauce mit 125 g allmählich in kleinen Mengen hineingerührter Butter und einigen Tropfen Zitronensaft. Man gibt sie besonders zu Artischocken, frischen Champignons, Fischen, sowie auch über Ochsenzunge.

Vielfach wird die holländische Sauce ohne Wein bereitet und dann durch Hinzufügen von Austern, gewiegten Sardellen, Kapern und Senf noch variiert, je nachdem man die Sauce gebrauchen will.

26. Garnelen- (Granat-) Sauce zu verschiedenen Fischen, besonders zu Seezungen und Steinbutt. Man schwitzt 1/2 Eßlöffel Mehl mit frischer Butter gelb, rührt 1/4 *l* Bouillon, Zitronensaft und Muskatblüte, wenn es kocht, nach und nach 125 g Butter, einen guten Teil abgekochter und ausgeschälter Garnelen hinzu, nimmt darauf die Sauce schnell vom Feuer und rührt sie mit zwei Eidottern und etwas Salz ab. Kochen darf sie nach dem Hinzufügen der Garnelen nicht, da diese dann sofort hart werden würden.

27. Krebssauce zu feinem Fisch. Sie wird nach vorhergehender Vorschrift jedoch mit Krebsbutter gemacht. Statt der Garnelen nimmt man als Einlage Krebsschwänze. Diese werden in kleine Würfel geschnitten und dürfen in der Sauce nicht mehr kochen.

28. Holsteinische oder Travemünder Sauce, besonders zu Dorsch oder anderen Seefischen. Man rechnet auf die Person 30 g gut ausgewaschene Butter und eine Messerspitze Mehl. Letzteres läßt man in der Butter heiß werden, rührt 2/3 Fischwasser und 1/3 Weißwein, oder so viel kochende Bouillon hinzu, daß es eine gebundene Sauce wird, gibt Muskatnuß und etwas weißen feingestoßenen Pfeffer hinzu, auch das vielleicht noch fehlende Salz, rührt die Sauce bis vors Kochen, nimmt sie dann vom Feuer, mischt noch ein Stück rohe Butter

und etwas Zitronensaft durch, rührt die Sauce nach Belieben mit einem Eidotter ab und richtet sie sogleich an.

29. Sächsische Fischsauce. Man läßt Mehl in Butter kraus werden, gibt etwas feingehackte Schalotten, Fischbrühe, — doch nicht zu viel, damit die Sauce nicht zu salzig werde, — etwas Weißwein, Zitronenscheiben, reichlich Senf, wenig Weinessig, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu, läßt die Sauce langsam durchkochen und rührt vor dem Anrichten noch ein reichlich Stück Butter durch.

30. Gerührte Buttersauce, besonders zu gekochten feinen Seefischen, als Seezungen und Steinbutt. Man stellt frische ausgewaschene Butter in einem Bunzlauer Geschirr zum Weichwerden einige Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie so lange, bis sie Blasen wirft, gibt dann unter stetem Rühren langsam nach und nach etwas Fischwasser, auch ein wenig sehr fein gehackte Petersilie hinzu und rührt die Sauce noch 5 Minuten, ohne sie kochen zu lassen.

31. Buttersauce zu Fisch. 200 g Butter und 60 g Mehl rührt man zusammen, gibt etwas Wasser dazu und rührt die Sauce auf sehr gelindem Feuer. Sobald die Sauce dick wird und vor dem Kochen ist, zieht man sie vom Feuer, rührt sie mit 2 Eigelb ab, würzt mit Salz, Muskatnuß und wenig Zitronensaft und rührt die Sauce durch ein Sieb. Beim Anrichten wird rasch ein Stückchen frische Sahnenbutter durch die Sauce gezogen.

Diese Sauce kann man verschiedenartig rasch verändern. Man gibt etwas Krebsbutter statt der Sahnenbutter hinein, oder würzt sie mit einem Teelöffel Anchovisessenz, oder mit einem Eßlöffel Senf, endlich mit gehackter Petersilie, 5 Tropfen Maggiwürze und einem Löffel Kapern.

32. Senfsauce zu Fisch. Ein reichliches Stück Butter, einige Eßlöffel Senf, halb Fischwasser, halb Wasser, werden mit 1 bis 2 Teelöffeln Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird, gekocht und mit 1 Eidotter und einem Stück roher Butter abgerührt.

33. Fischsauce. 5 Stück feingeschnittene Zwiebeln und ein Löffel voll Mehl werden mit einem Stück Butter kraus geschwitzt und mit dem betr. Fischwasser verkocht, dann wird ein Stück Zucker und etwas Essig beigerührt und etwas Muskatnuß, sowie einige Tropfen Maggis Speisenwürze dazu gegeben.

34. Senfsauce für den gewöhnlichen Tisch zu Fisch und Kartoffeln, auch über Eiern anzurichten. Man läßt zwei Walnuß dick

Nierenfett, nach A. Nr. 24 zubereitet, schmelzen, rührt einen gestrichenen Eßlöffel Mehl und danach so viel kochendes Wasser hinzu, daß es eine recht gebundene Sauce wird, und läßt diese mit etwas Salz einige Minuten kochen. Dann wird sie vom Feuer genommen und mit einem Eidick Butter und einigen Eßlöffeln Senf durchgerührt.

35. Sehr gute Senfsauce zu Suppenfleisch u. s. w. Man reibt 120 g Butter zu Schaum, rührt 6 Eidotter, eine halbe Obertasse guten Senf, 3 Messerspitzen Mehl, Saft einer halben Zitrone, Zucker nach Geschmack hinein, gibt 2 Obertassen Rotwein und so viel Bouillon (etwa 1 Obertasse) hinzu, daß die Sauce recht rund bleibt. Das Ganze wird erst kurz vor dem Gebrauch auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren zum Aufkochen gebracht und die Sauce zuletzt mit 5 Tropfen Maggiwürze vollendet. Die Menge ist für etwa zehn Personen ausreichend.

36. Sauerampfersauce zu weichlichem Fisch und Suppenfleisch. Man nimmt eine Handvoll junger Sauerampferblätter, wäscht und schneidet sie fein. Dann schwitzt man in ½ Eidick Butter einen gehäuften Eßlöffel Mehl gelb, gibt den Sauerampfer dazu, rührt ihn einige Minuten, bis er weich geworden, und gießt unter stetem Rühren so viel Fleischbrühe hinzu, als zu einer sämigen Sauce nötig ist; würzt diese mit Muskatnuß und Salz und rührt sie, wenn sie gekocht, mit noch ebensoviel Butter und 1—2 Eidottern oder statt dessen mit 1—2 Eßlöffeln dicker saurer Sahne ab.

37. Gekochte Meerrettichsauce zu Suppenfleisch. Der Meerrettich wird gerieben und zugedeckt, damit sich sein scharfer Geschmack nicht verflüchtigt. Unterdes wird Fleischbrühe mit viel Fett, einigen Löffeln aufgequellten Korinthen, etwas Essig, einem Stückchen Zucker, Salz, Butter und gestoßenem Zwieback gekocht und damit der Meerrettich durchgerührt. Die Sauce muß sehr dick sein. Man gibt sie zu gekochtem Rindfleisch, Kalbfleisch, auch Rauchfleisch.

38. Petersiliensauce, sowohl zu Suppenfleisch, als auch über Kartoffeln anzurichten. Feines Nierenfett und Mehl werden zusammen geschwitzt, Wasser und Salz dazu gegeben, nach dem Durchkochen ein reichliches Stück frische Butter, feingehackte Petersilie und etwas Fleischextrakt durchgerührt.

39. Dragonsauce zu Suppenfleisch. Sie wird wie Petersiliensauce gemacht, statt Petersilie wird Dragon genommen, und die Sauce mit etwas Zitronensaft oder Essig und 1—2 Eidottern abgerührt.

40. Kastaniensauce zu Rauchfleisch. Die Kastanien werden mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, gar gekocht und abgeschält, dann in einem Topf, in dem ein halber bis ganzer Eßlöffel Zucker schon gelb geworden, ein wenig geröstet und die Sauce Nr. 3, jedoch ohne Kapern, Sardellen und Champignons, dazu gegeben.

41. Rote Weinsauce mit Rosinen, zum Durchstoven von Ochsenzunge, sauren Rollen und Rindfleisch. 2 Eßlöffel voll Mehl werden mit einem Stich frischer Butter gebräunt, mit kochender Zungenbrühe oder Wasser abgerührt und dazu 70 g mit etwas Wasser weichgekochte Rosinen, 1 Tasse Rotwein, Zitronensaft oder etwas Bieressig, Zitronenschale, Muskatblüte, einige gestoßene Nelken, etwas Zucker und Salz gegeben. Die ganze oder in Scheiben geschnittene gar gekochte Zunge wird in dieser Sauce nur bis zum Kochen gebracht; dann gibt man eine reichliche Messerspitze Fleischextrakt hinzu.

42. Rosinensauce auf andere Art, zum Schmoren von gekochtem Rindfleisch. Man läßt eine Walnuß dick feines Nierenfett heiß werden, macht darin eine feingeschnittene Zwiebel und 1—2 Löffel Mehl bräunlich, rührt es mit kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce, gibt etwas gestoßene Nelken, Nelkenpfeffer, Salz, reichlich Rosinen und in kleine Würfel geschnittene eingemachte Gurken hinzu, läßt die Rosinen weich kochen und rührt eine Kleinigkeit Zucker oder Sirup nebst einer reichlichen Messerspitze Fleischextrakt durch. Darin läßt man das in Scheiben geschnittene Rindfleisch 10—15 Minuten langsam schmoren.

43. Weiße Sauce zum Schmoren von Ochsenzunge und gekochtem Rindfleisch. Man läßt einige kleingeschnittene Zwiebeln und Mehl in reichlich Butter gelb schwitzen, rührt dazu von der kräftigen Brühe, worin die Zunge weich gekocht ist, 2—3 Lorbeerblätter, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskat und ein Glas weißen Wein oder abgeschälte, in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken.

In dieser Sauce läßt man die recht weich gekochte, abgezogene, in Scheiben geschnittene Zunge 1/4 Stunde schmoren, rührt beim Anrichten die Sauce durch ein Sieb und mit einem Eidotter ab.

44. Sauce zu Kalbskopf. Man läßt einige Schalotten oder 2 Zwiebeln nebst 2 Eßlöffeln Mehl in gelbbraun gewordener Butter bräunen, rührt dies mit Kalbfleischbrühe oder kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce und läßt diese mit 2 Möhren, 1 Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer und Zitronenschale 1/2 Stunde kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt einige

Zitronenscheiben, etwas Zucker und Salz hinzu, läßt sie kochen und rührt einen kleinen Teelöffel Fleischextrakt, ein Stück Butter und ein Glas Madeira, sowie 10 Tropfen Maggiwürze unter die fertige Sauce.

45. Sauce zu Kalb-, Lammfleisch oder Suppenhuhn. Man läßt für 6 Personen 2 Teelöffel voll feinstes Mehl mit einem Stück frischer Butter anziehen, gibt dazu reichlich 1/4 *l* kräftige Hühnerbouillon, Muskat, etwas Zitronensaft und Salz, läßt die Sauce kochen und rührt sie mit 3 Eidottern und einem Stück frischer Butter ab. Man kann den Eidottern 1 Teelöffel sehr fein gehackte Petersilie beimischen oder auch 1—1 1/2 Eßlöffel Kapern hinzufügen. Die Sauce muß so gebunden sein, daß sie am Fleische hangen bleibt.

46. Amerikanische Tomatencreme, Beigabe zu gebratenem Geflügel. Vier große reife, aber noch völlig feste Tomaten werden in Scheiben geschnitten und vorläufig auf ein Sieb gelegt. Man verrührt zwei durchgestrichene harte Eigelb mit zwei Teelöffel Butter, zwei Teelöffel Weinessig, einer Messerspitze Mostrich, einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker auf dem Feuer zu einer glatten Creme, unter die man zuletzt unter beständigem Quirlen ein rohes Eigelb rührt. Die Tomatenscheiben dünstet man kurz vor der Bereitung der Creme ohne jegliche Zutat weich, ohne daß sie zerfallen dürfen. Sie werden danach behutsam unter die fertige Creme gemischt.

47. Englische Krebssauce zum Blumenkohl. 4 Eidotter, 1 Eßlöffel Mehl, Muskatnuß, Salz, 1 Tasse voll Krebsbutter werden mit 1/2 *l* Bouillon angerührt, unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht, schnell vom Feuer genommen und auch dann noch eine kleine Weile weiter gerührt. Die Sauce muß recht gebunden sein, sie macht den mit ihr angerichteten Blumenkohl besonders schmackhaft.

48. Englische Buttersauce zu Gemüsen. Man verarbeitet 250 g Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl, fügt Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und die nötige Fleischbrühe hinzu, um nach dem Rühren dieser Zutaten im Wasserbade eine glatte und sämige Masse zu erhalten, die man in England fast immer zu den nur in Salzwasser gekochten Gemüsen reicht.

49. Gewöhnliche Sauce zum Blumenkohl. Man läßt frische Butter mit 1/2 Eßlöffel voll Mehl etwas anziehen, gibt frische Milch oder Bouillon, oder auch, was am meisten zu empfehlen ist, halb Fleischbrühe, halb Blumenkohlwasser, Muskatnuß und Salz hinzu und rührt

die Sauce dicklich, zieht sie mit 1—2 Eidottern ab und rührt zuletzt ein Stückchen frische Butter durch.

50. Spargelsauce. Man nimmt für 4 Personen 2 Eidotter und einen gehäuften Teelöffel Mehl, rührt 2 Eßlöffel süße oder saure Sahne und 1/4 l nicht bittere Spargelbrühe, andernfalls Wasser hinzu, gibt Muskatnuß und wenig Zitronensäure oder Weinessig und 1 Haselnuß dick Zucker dazu, schlägt die Sauce über raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis vors Kochen, nimmt sie vom Feuer, rührt 1 Eidick gute Butter durch und gießt sie schnell in eine Sauciere. Sollte die Sauce von der Butter nicht salzig genug sein, so fügt man eine Kleinigkeit Salz hinzu. Die Sauce muß, gleich der vorigen, dicklich sein.

51. Dieselbe auf andere Art. Für 4 Personen 2 Eidick Butter, 3—4 Eßlöffel nicht bittere Spargelbrühe, sonst Wasser, etwas Salz, und 1 Eßlöffel voll feingestoßener Zwieback. Man gibt der Sauce einen Geschmack von Zitronensaft oder Essig und bringt sie unter fortwährendem Rühren zum Kochen.

52. Feinschmecker-Sauce zu Spargel, Blumenkohl, Knollen-Ziest. 1/2 l Rheinwein quirlt man mit 8 Eidottern, 100 g Butter, 1 Tasse Gemüsewasser, 1 Tasse Bouillon, wenig Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 5 g Maismehl im Wasserbade dick, und richtet sie sofort über den Gemüsen an.

53. Feinste Schaumsauce zu Spargel. Diese Sauce darf erst im letzten Augenblick vor dem Anrichten bereitet werden. Man nimmt zu ihr 5 Eigelb, 250 g Butter und 1 Eßlöffel voll Spargelwasser, schlägt dies zusammen mit dem Schneebesen zu dicker schaumiger Masse und rührt zwei Eßlöffel steife ungesüßte Schlagsahne zuletzt darunter. Die Sauce darf nicht kochen, nur heiß geschlagen werden und verträgt kein noch so kurzes Stehen.

54. Saure Eiersauce zu Salatböhnchen, sowie auch zu Kartoffeln. Man nimmt 1/4 l kaltes Wasser, welches mit so vielem Essig vermischt ist, daß die Sauce die gewünschte Säure erhält. Hiermit rührt man 3 Eidotter und 1 Teelöffel Mehl an, gibt reichlich 1/2 Eidick Butter, auch Muskatnuß, und wenn die Butter schwach gesalzen ist, etwas Salz dazu und läßt die Sauce auf hellem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit einem Schaumbesen bis vors Kochen kommen, nimmt sie schnell vom Feuer und rührt sie noch einige Augenblicke, damit sie nicht gerinne, wobei man noch einmal 1/2 Eidick frische Butter allmählich hinzufügt.

55. Säuerliche Milchsauce, gleichfalls zu Salatbohnen, auch zu heißen Kartoffeln und Endiviensalat. Es wird ein Stück nach A. 24 ausgeschmolzenes Nierenfett heiß gemacht, je nach Verhältnis ein halber bis ganzer Eßlöffel Mehl darin durchgerührt, so viel frische Milch unter stetem Rühren nach und nach hinzugegossen, als zu einer gebundenen Sauce gehört, diese mit Salz und etwas Pfeffer, oder nach Geschmack mit Muskatnuß gewürzt und rasch zum Kochen gebracht. Dann nimmt man die Sauce vom Feuer, rührt ein reichliches Stück Butter und wenig Weinessig an, rührt die Bohnen durch, stellt sie nur bis zum Durchkochen wieder aufs Feuer und richtet sie bezw. die Kartoffeln (C. II. Nr. 2) darin an.

56. Sauce von mit Dragon und Dill eingemachten Zwiebeln, zum Schmoren von übriggebliebenem Suppenfleisch oder als Überguß zu Kartoffeln. Ein Stück Butter oder feines Nierenfett wird erhitzt, etwa 1 Eßlöffel Mehl darin gelb gemacht und mit guter Knochenbrühe, in Ermangelung mit Wasser und etwas Fleischextrakt fein gerührt, dann Salz, Pfeffer, 1—2 Lorbeerblätter, eingemachte Zwiebeln nebst so viel von dem Zwiebelessig hinzugefügt, als nötig ist, der Sauce eine angenehme Säure zu geben und das Ganze gut durchgekocht. Dann schmort man das Fleisch 10 Minuten in der Sauce oder gießt sie über die fertigen Kartoffeln.

57. Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln. Es wird Speck in kleine Würfel geschnitten, langsam gelb gebraten und dabei oft umgerührt; dann werden recht viele Zwiebeln, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, dazu gegeben, und wenn auch diese gebräunt sind, 1—2 Eßlöffel Mehl eine Weile darin durchgerührt, Essig, Wasser und Salz nach Geschmack hinzugefügt und die Sauce gut durchgekocht.

Will man eine helle Zwiebelsauce, so läßt man das Mehl nur gelb werden und die Zwiebeln erst zuletzt in der Sauce weich dämpfen.

58. Arme-Leute-Sauce. Man röstet in 60 g Butter einen Löffel Mehl, fügt einen Löffel geriebenes Schwarzbrot und ebensoviel geriebene Semmel hinzu, verkocht dies mit 2 Tassen Wasser, 5 g Fleischextrakt und einem Glase Wein eine Viertelstunde, würzt die Sauce mit etwas Pfeffer, 5 Tropfen Maggiwürze und Zitronenschale und reicht sie zu gekochtem Kalb- oder Lammfleisch.

59. Specksauce zum Salat. In Würfel geschnittener und gelbbraun gebratener Speck wird mit 2 Eidottern, 1 Löffel Mehl, 4 bis 5 Löffeln Essig, etwas Wasser und Salz angerührt und unter fort-

währendem Rühren zu einer gebundenen Sauce gekocht, die vor dem Anrichten des Salats ganz erkaltet sein muß.

60. Sirupsauce zu Salat und Fleisch. Man nimmt hierzu Butter, ausgebratenen Speck oder anderes gutes Fett, schwitzt 2 Eßlöffel Mehl und nach Gefallen 1—2 feingeschnittene Zwiebeln darin gelb, zerrührt es mit kochendem Wasser zu einer glatten runden Sauce und gibt so viel Essig, Sirup, Salz und Pfeffer hinzu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen, pikanten Geschmack erhält. Wünscht man Fleisch darin aufzuschmoren, so fügt man noch 70 g Korinthen, 2 Lorbeerblätter und 8 Stück feingestoßene Nelken hinzu.

B. Kalte Saucen.

61. Teufels-Sauce, besonders zu Wildschweinskopf, doch auch zu jedem anderen kalten Fleisch passend. 4 hartgekochte feingeriebene Eidotter, 6 Eßlöffel Rotwein oder Portwein, 4 Löffel feines Öl, 1 Eßlöffel Senf, Saft von 1 saftigen Zitrone, etwas gestoßener weißer Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, ein feingehackter säuerlicher Apfel, wenig Zucker, und wenn der Sauce noch Säure fehlt, etwas Weinessig. Man reibt die hartgesottenen Eidotter mit wenig Essig fein, rührt dann allmählich das Öl in Faden hinzu, fügt alle andern Zutaten bei und rührt die Sauce so lange, bis das Öl nicht mehr hervortritt.

62. Remouladen-Sauce. $^1/_2$ große geriebene Zwiebel, 3 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 3 Teelöffel Senf, 6 Eßlöffel feines Öl, 1 Eßlöffel Zucker, $^1/_4$ *l* Weinessig, 4 Tropfen Maggiwürze, weißer Pfeffer und Salz, nach Belieben auch 3 bis 4 Stück gehackte Sardellen. Dies alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht und scharf durch ein Sieb gerieben; alsdann können auch Kapern hinzugefügt werden.

Die Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pökelfleisch.

63. Mayonnaise zu jeglichem kalten Fisch und Fleisch und zu verschiedenen Fleischsalaten. Nr. 1. Man nimmt die Dotter von 3 hartgekochten Eiern und 1 frisches rohes Eidotter, reibt sie mit 2 Teelöffel gutem Senf, 1 bis 2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel voll geriebener Schalotten, Salz, reichlich einer Messerspitze weißem Pfeffer und dem Saft einer Zitrone oder etwas Weinessig so fein wie Butter, gibt dann unter fortwährendem Rühren etwa $^1/_{10}$ *l* deutsches Erdnußöl in Faden hinzu, und wenn dies verrührt ist, nach und nach $^1/_2$ Tasse kräftige Fleischextraktbrühe und noch so viel Weinessig, als man für gut

findet. Die Sauce muß sehr rund sein. Der Geschmack der Mayonnaise kann durch Sardellenbutter, Kapern, in feine Würfel geschnittene Essiggurken, Dragon und Petersilie verändert werden.

Für viele Feinschmecker ist eine Mayonnaise nur aus rohen Eidottern hergestellt angenehmer. Man nimmt zu ihr 5 Eidotter, rührt diese recht fein, fügt 1 Messerspitze weißen Pfeffer, etwas Salz und wenig Senf zu und verrührt dies mit den Eidottern. Unter beständigem Rühren wird nun $^3/_{10}$ *l* feinstes Salatöl tropfenweise (man hat sehr praktische Mayonnaisentrichter dazu) zugefügt und hin und wieder einige Tropfen Zitronensaft zugesetzt. Ist die Sauce steif und dick, gibt man ihr nach Geschmack noch einen Zusatz von Weinessig.

Zu Hummer- oder Fischmayonnaisen pflegt man gern die Eier des Hummerweibchens mit der Mayonnaise zu verrühren, welche durch jene eine schöne hochrote Farbe erhält. Bei feinen Gesellschaftsessen reicht man zu kalten blauen Fischen in Gallert die oben angegebene Mayonnaise oft mit Kaviar. Man tut den Kaviar auf ein Sieb, spült ihn mit kaltem Wasser so lange, bis jedes Korn klar hervortritt und mischt ihn kurz vor dem Anrichten durch die fertige Mayonnaise.

Für Geflügel oder Kalbsröllchen in Sulz rührt man in Frankreich gern etwa 3 Löffel feinstens gehackten durch ein Sieb gestrichenen gekochten Schinken durch die Mayonnaise oder was in Italien sehr beliebt ist, ein durchgeriebenes gekochtes Kalbshirn. Sehr wohlschmeckend ist auch eine Mayonnaise, der man frisch ausgepreßten Tomatensaft und etwas feingeriebene frische Gurke zusetzt.

Alle Mayonnaisen lassen sich rasch und ganz ungemein vereinfacht in der neuen „Mayonnaisenrührschüssel mit Tropfvorrichtung" herstellen, die billig in jedem größeren Haushaltungsgeschäft zu kaufen ist.

64. Gekochte Mayonnaise. Nr. 2. (Vortrefflich und leicht verdaulich.) Man rührt 4 rohe Eier, 3 Löffel Olivenöl, 1 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und 3 Löffel Fleischbrühe im Wasserbade dick, schlägt die Sauce, bis sie sich etwas abgekühlt hat, und fügt dann noch 4 Löffel sehr dicke saure Sahne hinzu. Auf andere Weise kann man auch 6 Eigelb, 2 Löffel Mehl, $^1/_2$ *l* süße Sahne, 4 Löffel Öl, 4 Löffel Essig, Salz und Pfeffer glatt rühren, im Wasserbade dick schlagen und durch ein Sieb rühren. Auch diesen gekochten Mayonnaisen, bei denen viele Hausfrauen statt Öl Butter verwenden, was jedoch weit weniger feinschmeckend ist, kann man noch nach Belieben feine Kräuter, Kapern, Gurken rc. zusetzen.

65. Saure Sahnenmayonnaise, rasch und einfach zu bereiten. Hauptsache ist sehr schöne dicke saure Sahne, von der man $^1/_3$ bis $^1/_2$ *l*

braucht. Unter diese Sahne mengt man einen Löffel scharfen feinen Essig, einige Tropfen Maggis Speisenwürze, etwas Salz und Pfeffer, und schlägt dann die Sahne, bis sie schaumig und steif ist. Ganz besonders gut paßt diese Sahnenmayonnaise zu Röllchen von Schweinefleisch. Man kann sie nach Belieben noch mit einigen Löffeln Kapern oder etwas gewiegter Petersilie untermischen.

66. Einfache englische Sauce. 3 mittelgroße Kartoffeln kocht man, schält sie, läßt sie erkalten und reibt sie fein. 3 harte Eigelb werden durch ein Sieb gerührt und mit den Kartoffeln vermischt. Dann fügt man 5 Löffel Olivenöl, 2 Löffel Bouillon und 2 Löffel Essig an die Masse, gibt Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie hinzu und rührt die Sauce gleichmäßig zusammen. Sie muß ziemlich dick sein und wird zu kaltem gekochten Fleisch gereicht.

67. Sauce zu kalten Feldhühnern und Röllchen von Schweinefleisch in Sulz. 2—3 Eßlöffel Gelee von Kalbsfüßen oder Gelatine, 2—4 Eßlöffel Erdnußöl, 3 Eßlöffel Dragonessig oder scharfer Weinessig und Dragon, auch Pfefferkraut und Schalotten, alles sehr fein gehackt, etwas weißer Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbunden hat und eine dicke Sauce geworden ist.

68. Cumberlandsauce zu Schweinskopf u. dgl. Man verrührt 1 Teelöffel Senf mit 1 Eßlöffel Provenceröl, fügt 1/2 Flasche Burgunder, 1 große Tasse dicke braune Kraftsauce Nr. 2 oder 3, sowie 300 g Johannisbeergelee hinzu und schlägt die Sauce so lange, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Dann fügt man Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzu und stellt die Sauce bis zum Gebrauche kühl.

Eine andere Cumberlandsauce stellt man her, indem man die dünn abgeschälte Schale einer Orange in feine kleine Streifen schneidet und blanchiert. Die Schale einer halben zweiten Orange wird an einem Stück Zucker abgerieben, und der Zucker mit einigen Löffeln Rotwein aufgelöst. Man verrührt 200 g Johannisbeergelee mit 2 Glas Rotwein, fügt 1 Löffel englischen Senf, etwas Salz, den aufgelösten Orangenzucker und die Orangenstreifen hinzu.

69. Angenehmer Gewürzsenf zu verschiedenem Fleisch. Es werden 4 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch und 4 Lorbeerblätter klein geschnitten, mit 1 l nicht zu scharfem Weinessig in einem irdenen Kochgeschirr zugedeckt 10 Minuten gekocht, durchgesiebtes Senfmehl hinzugefügt und dies mit einer Reibekeule, in Ermangelung einer solchen mit einem hölzernen Löffel so lange gerieben, bis es ein dicklicher Brei geworden. Alsdann werden 200 g feingestoßener Zucker, 2 g Gewürz-

nelken, ebensoviel guter Zimt damit vermischt, und die Masse in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

70. Saurer Gewürzsenf. Scharfer Essig wird mit geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Dragon, Lorbeerblättern, Dill, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz gekocht, durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten mit feinem Senfmehl angerührt. Zu kaltem Fleisch passend. Dieser Essig läßt sich, in Flaschen verkorkt, lange aufbewahren.

71. Heringssauce. Ein in Milch gewässerter und entgräteter Hering wird mit 3 hartgekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gehackt und mit Pfeffer, Öl und Essig zu einer Sauce gerührt. — Zu kaltem Braten.

72. Rohe Meerrettichsauce. Man rührt 1/2 Tasse Essig und 1 Tasse süße Sahne oder Wasser mit Salz und Zucker und mischt so viel Meerrettich, welcher aber erst kurz vorher gerieben sein darf, hinzu, daß eine dicke Sauce entsteht, welche neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch, besonders zu Karpfen, gegeben wird.

73. Meerrettichsauce mit Schlagsahne. 1/2 Stange geriebenen Meerrettich verrührt man mit etwas Salz, 1 Eßlöffel feinem Zucker, wenig Essig und 2 Löffeln Rahm, zieht 1/3 *l* steife Schlagsahne darunter, füllt die Masse in eine Eisform und läßt sie gefrieren. Diese gefrorene Meerrettichsauce wird besonders zu kaltem Wild und Prager gekochtem Schinken, auch zu feinen blau gekochten Fischen gegeben.

Man kann das Gefrieren auch lassen und den verrührten Meerrettich im Augenblick des Servierens mit 1/4 *l* recht kalter steifer Schlagsahne vermengen. Die Sauce muß dann aber sofort angerichtet werden.

74. Rohe Rettichsauce. Man wäscht und schält die schwarzen Rettiche ganz dünn, reibt sie auf einem Reibeisen, vermischt sie mit etwas Salz, scharfem Essig und gutem Öl, und gibt sie zu Suppenfleisch. Auch nimmt man gern auf etwa 4 Eßlöffel geriebenen Rettich 2 geriebene Borsdorfer Äpfel, läßt dann das Öl fehlen und setzt dem Essig etwas Zucker zu. Auch als Beilage zu Butterbrot.

75. Borretsch zum Rindfleisch. Die zarten Blätter des Borretsch werden fein geschnitten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemengt.

76. Schnittlauchsauce zu gekochtem kalten oder warmen Rindfleisch. Man nimmt einige hartgekochte feingeriebene Eidotter und dicke

saure Sahne, gibt etwas Essig, vier Tropfen Maggiwürze und dann einige Löffel feines Öl unter beständigem Rühren langsam hinzu, sowie ganz feingehackten Schnittlauch und rührt es noch eine Weile, bis die Sahne dick wird; dann fügt man noch wenig Essig, Pfeffer und Salz bei. Mit dieser Sauce angerichtetes kaltes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch ist eine schöne Beilage zu Salat, auch zu Kartoffeln.

77. Sauce zu kaltem Hamburger Rauchfleisch. Zu 2 Teilen französischem Senf wird 1 Teil dicker Johannisbeersaft einige Minuten gerührt und möglichst noch einige feingeriebene harte Eigelb zugesetzt.

78. Sauce zu Sülze, wie auch zu einer Gallertschüssel und zu kaltem Fleisch. Nr. 1. Einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter, Weinessig, feines Öl, Senf, Zucker, etwas Pfeffer und einige Körnchen Salz.

Man zerrührt die Eidotter mit etwas Essig und gibt unter stetem Rühren die übrigen Teile nach Geschmack langsam hinzu. Die Sauce muß zwar pikant, doch nicht zu sauer, auch der Senfgeschmack nicht vorherrschend sein. Nach Gefallen kann man noch Kapern, feingehackte Sardellen, 5 Tropfen Maggiwürze oder Schalotten durchmischen.

79. Sauce zu Sülze. Nr. 2. Geriebene saure Äpfel mit Senf, feinem Öl, Essig, Zucker und einigen Körnchen Salz gut gerührt.

80. Kräuterbutter. Man nimmt 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit 125 g frischer abgeklärter und weich geriebener Butter, gibt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zu Rindschnitten, sowie zu allen auf dem Rost gebratenen Fleischrippchen.

81. Eine gute Salatsauce. 1 bis 2 frische hartgekochte Eier, ein frisches rohes Eidotter, etwas Weinessig, reichlich 4 Eßlöffel gutes Provenceröl, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Teelöffel Senf, ganz wenig Salz, eine Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 6 Tropfen Maggiwürze, 2 Teelöffel feingehackter Dragon.

Man reibt die Eidotter mit ½ Löffel Essig möglichst fein, gibt dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Maggiwürze, Dragon, wenig Salz (und, wo es gebräuchlich ist, etwas Zucker) hinzu, sowie auch nach und nach Öl und Wein. Zuletzt mischt man so viel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack einer Salatsauce gehört; zu viel Essig verdirbt den Salat. — Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Öl nicht hervortritt. Ein Zusatz von einem Eßlöffel Sardellenbutter macht sie für manche besonders wohlschmeckend.

II. Wein-, Milch- und Obstsaucen.

82. Weiße Weinsauce. Man rührt einen gehäuften Teelöffel Mehl nebst 4 Eidottern mit $^1/_2$ *l* weißem Wein an, gibt hinzu: drei gehäufte Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und etwas ganzen Zimt, bringt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen und gießt die Sauce rasch in ein Geschirr, worin sie noch einigemal durchgerührt wird, damit sie nicht gerinnt, und füllt sie dann in eine Sauciere.

83. Weiße Schaumsauce. Für 6 Personen nimmt man 4 große frische Eier, stark geschlagen, $^1/_4$ *l* Wein, 1 Teelöffel Mehl (kein Kartoffelmehl, weil dies das Schäumen verhindert), etwa 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, einige Zitronenscheiben und etwas ganzen Zimt, besser Vanille. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer stark geschlagen, bis der Schaum steigt, rasch in ein bereitstehendes Geschirr geschüttet und noch eine Minute geschlagen, um das Gerinnen zu verhüten. Für ungeübte Hausfrauen empfiehlt sich das Schlagen der Sauce im Wasserbade.

Um zu erkennen, ob der Weinschaum gut ist (zum Kochen darf er auf keinen Fall kommen), achte man auf die Oberfläche des Weinschaums. So wie sich beim Quirlen Streifen bilden, ist er fertig.

84. Weiße Schaumsauce mit Rum. $^1/_4$ *l* Wein, 1 Teelöffel feines Mehl, 2 ganze Eier, von einer Zitrone Saft und die Hälfte der fein abgeschälten Schale, sowie 3 Eßlöffel Zucker werden mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann schnell in ein Geschirr geschüttet, mit einem Gläschen Rum durchmischt und angerichtet.

85. Kalte Punschsauce. Sie wird gemacht wie die vorhergehende, nur nimmt man statt der ganzen Eier 3 große oder 4 kleine Eidotter, rührt die Sauce bis vors Kochen und mischt kalt 1 Glas Arrak durch. Zu kalten Puddingen passend.

86. Pariser Sauce zu warmen Puddingen. $^1/_2$ *l* Sherry schlägt man mit 75 g Zucker, 6 Eidottern und 3 Löffel Aprikosengelee über dem Feuer bis vors Kochen, dann rührt man rasch 6 Eßlöffel dicke süße Sahne durch die Sauce und gibt sie sofort zur Tafel.

87. Englische Sauce zu Plumpudding. 10 Eßlöffel Apfelgelee verrührt man mit 5 Löffel bestem Kognak, bis es leicht flüssig wird, fügt dann 2 Tassen sehr dicke süße Sahne hinzu, schlägt die Sauce, bis sie kochend heiß ist, und gibt sie sofort zu Tisch.

88. **Gebutterter Rum,** neue beliebte Beigabe zum Plumpudding (Englisches Rezept). Man rührt ein großes Stück feinste Sahnenbutter weich und vermischt sie dann mit reichlich feinem Zucker und so viel starkem feinsten Rum, daß man eine gebundene Masse erhält, aus welcher der Rum sich nicht ausscheidet. Die Masse wird locker auf eine Schüssel gehäuft und bis zum Gebrauch auf Eis gestellt. Der gebutterte Rum muß wie Gefrorenes aussehen.

89. **Rote Weinsauce.** Man läßt 1/2 *l* roten Wein, 125 g Zucker, einige Stück Zimt, die Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee zugedeckt bis zum Kochen kommen, rührt Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an und gibt davon so viel zum Wein, daß die Sauce etwas gebunden wird, und füllt sie sogleich in eine Sauciere.

90. **Rote Weinsauce mit Korinthen.** Es werden 30—50 g gereinigte Korinthen, 1/2 in Scheiben geschnittene Zitrone, ohne die Kerne und einige Stückchen Zimt in 1/4 *l* Wasser zugedeckt 1/4 Stunde langsam gekocht, worauf die Korinthen weich sein werden. Dann gibt man 1/4 *l* Wein und Zucker hinzu und rührt, wenn die Sauce vor dem Kochen ist, ein wenig Kartoffelmehl, mit Wasser verrührt, hinzu, um sie etwas zu binden. Das Kartoffelmehl bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

91. **Kalte rote Weinsauce mit Rum.** Dieselbe wird gemacht wie rote Weinsauce, jedoch stärker versüßt. Nachdem sie vom Feuer genommen und etwas abgekühlt ist, wird sie mit einer kleinen Tasse Rum vermischt.

92. **Rote Schaumsauce.** Man richtet sich hierbei ganz nach dem Rezept zu weißer Schaumsauce, bereitet sie aber mit Rotwein. Statt Zitronenscheiben kann nach Belieben etwas Fruchtsaft oder Johannisbeer-Gelee beigemischt werden.

93. **Sauce von echtem Sago.** Man rechnet auf 6 Personen ungefähr 70 g Sago, wäscht ihn und läßt ihn langsam mit etwas Wasser, Zitronenschale und ganzem Zimt weich und kurz einkochen, gibt dann Zucker, den Saft einer Zitrone und Weißwein oder Rotwein hinzu, bis die Sauce die gewünschte Rundung hat, läßt sie noch einmal aufkochen und durch ein Sieb laufen. Zu roter Sauce ist auch etwas Gelee oder Himbeeressig zu empfehlen, der Zitronensaft bleibt dann weg.

Echter Sago muß ungefähr 2 Stunden kochen, doch kann man zu dieser Sauce auch Perlsago nehmen, welcher nur knapp 1/2 Stunde Kochens bedarf.

94. Vanillesauce. Nr. 1. Man läßt ein Stück Vanille in $^1/_2$ *l* süßer Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann einen gehäuften Teelöffel Mehl, 4 Eidotter und etwas Zucker hinzu und bringt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen. Man gibt die Sauce sowohl warm als kalt, und tut gut, sie stets vor dem Servieren durch ein Sieb zu streichen. Die Vanille ist zweimal zu gebrauchen.

Einen ganz vortrefflichen Geschmack kann man der Vanillesauce geben, wenn man in ihr zur Zeit des frischen Waldmeisters einen Löffel gehackte Waldmeisterblättchen ausziehen läßt, bevor man sie durchstreicht.

95. Vanillesauce mit Wein. Nr. 2. Man läßt ein Stück Vanille in einer Tasse Wasser an heißer Herdstelle ausziehen, schüttet das Vanillewasser alsdann in $^1/_2$ *l* Wein, fügt 125 g Zucker, 20 g Maismehl, 4 Eidotter und 2 ganze Eier und eine Prise Salz hinzu und schlägt die Sauce im Wasserbade bis zum Dickwerden. Nach dem Erkalten mischt man kurz vor dem Anrichten $^1/_4$ *l* zu Schaum geschlagene süße Sahne durch die Sauce, welche ihres vorzüglichen Geschmacks wegen zu den feinsten Mehlspeisen gereicht wird.

96. Schokoladensauce. Nachdem man 70 g Schokolade zu einem feinen Brei hat kochen lassen (siehe Getränke, Abschnitt W. Nr. 4 u. 5), gießt man $^1/_4$ *l* süße Sahne, $^1/_4$ *l* Milch, worin ein Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2 Eidottern ab.

97. Mandelsauce. 30 g gestoßene Mandeln, worunter 2 Stück bittere sein können, werden mit Vanille in etwas Milch $^1/_4$ Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gegeben, mit $^1/_2$ *l* frischer Sahne oder Milch, 2 Teelöffeln Mehl und Zucker gekocht und mit 2—3 Eidottern abgerührt.

98. Milchsauce zu Pottgebeutel. Man schwitzt mit einem reichlichen Stich Butter einen gestrichenen Eßlöffel Mehl, rührt $^1/_2$ *l* Milch hinzu, läßt dies mit Zucker und etwas Salz kochen und rührt es mit 1 Eidotter ab; nötigenfalls kann die Sauce auch ohne Ei gemacht werden.

99. Geschlagene Sahne zu Eierkäse. Saure Sahne wird mit Zucker und gestoßener Vanille schaumig geschlagen.

100. Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein (zu Milchspeisen passend). 1 Tasse flüssig gemachtes Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee oder -saft schlägt man mittels eines Schaumbesens mit $^1/_4$ *l* dicker süßer Sahne schaumig.

Oder: Man schlägt halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimt schaumig und mischt einige Eßlöffel Arrak durch.

101. Sauce von frischen Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben. 1/2 *l* frischer Johannisbeersaft, 250 g Zucker, etwas Zimt.

Die Johannisbeeren werden wie zu Gelee ausgepreßt. Dann setzt man den erhaltenen Saft mit 1/4 *l* Wasser, Zucker und Zimt aufs Feuer, nimmt beim Kochen den Schaum davon ab und macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder -stärke — ungefähr 2 Teelöffel voll mit Wasser gerührt — etwas sämig.

102. Ungekochte Sauce von Johannisbeersaft. Nachdem die Johannisbeeren wie zu Gelee ausgepreßt sind, gibt man den Saft in eine Schale und rührt ihn kurz vor dem Anrichten mit durchgesiebtem geriebenen Zucker 1/4 Stunde. Man kann zu 1/2 kg oder zu 1/2 *l* Saft 250 g Zucker rechnen.

Solche Sauce, ebenso schön von Farbe als erfrischend und angenehm von Geschmack, ist zu allen Blancmangers und kalten Reisspeisen unvergleichlich.

103. Himbeersauce. Himbeersaft oder -gelee wird mit Wasser und weißem Wein, Zimt und Zucker aufgekocht und dann mit etwas Kartoffelmehl oder feiner, in wenig Wasser aufgelöster Stärke, etwas sämig gekocht.

104. Erdbeersauce für die feine Küche. Man streicht zu dieser Sauce 1 *l* frischgepflückte Erdbeeren (am schönsten sind Walderdbeeren) durch ein Sieb, vermischt sie mit 125 g Zucker, dem Saft einer Zitrone und 3/10 *l* Madeira und schlägt die Sauce bis vors Kochen, um sie warm zu feinen Puddingen wie Kabinettspudding zu geben. Will man sie als kalte Sauce zu kalten süßen Speisen geben, kocht man sie nicht, sondern verrührt die durchgeriebenen Erdbeeren mit Zucker und Vanille sowie 3/10 *l* dicker süßer Sahne 1/2 Stunde. Beide Bereitungsweisen geben eine vorzügliche Sauce.

105. Schaumsauce von Himbeer- und Johannisbeersaft. 4 recht frische ganze Eier werden stark geschlagen, und 1 Teelöffel Mehl nebst 1/2 *l* frischem Himbeer- oder Johannisbeersaft hinzugefügt, der mit Zucker gehörig versüßt und mit einem Schaumbesen stark geschlagen wird, bis er steigt, nicht kocht. Zu eingekochtem Saft kann man ein Drittel weißen Wein oder Wasser mischen.

106. Sauce von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschen. Man vermischt die Brühe zur Hälfte mit Wasser, rührt,

wenn sie kocht, etwas mit Wasser zerrührte Stärke hinzu und gibt die Sauce zu kalten Reis- oder Grießmehlspeisen.

107. Hagebuttensauce. Eine Handvoll Hagebutten wird mit $^1/_2$ *l* Wasser $^1/_4$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit weißem Wein, Zucker und Zimt durchgekocht und mit so viel Kartoffelmehl oder Stärke mit Wasser durchgerührt, daß die Sauce sich bindet.

108. Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen. Man stößt in einem Mörser getrocknete saure Kirschen oder frische mit einem Teil der Steine, kocht sie mit den Kirschen $^1/_4$ Stunde in Wasser und einigen Zitronenscheiben und rührt sie durch ein großes Sieb. Dann läßt man die Sauce wieder kochen, gibt Zucker, gestoßenen Zimt und etwas Nelken hinzu, und rührt so viel mit Wasser aufgelöste Stärke durch, daß die Sauce recht gebunden wird. Auch ein wenig Arrak hinzuzufügen, ist nicht übel. Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

Will man die Kirschsauce zu Wildbraten geben, so bindet man sie mit „braunem Buttermehl“.

109. Sauce von frischen Zwetschen. Die Zwetschen werden gut gewaschen, ausgesteint, mit etwas Wasser, einigen Nelken, woraus die Köpfchen entfernt, und einigen gröblich gestoßenen Kernen aus den Zwetschensteinen weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und wieder zum Kochen gebracht. Sollte die Sauce nicht dicklich genug sein, so kocht man einen halben bis ganzen Teelöffel Kartoffelmehl, mit etwas Wasser aufgelöst, durch und versüßt die Sauce nach Gutdünken mit etwas Zucker.

110. Sauce zu Grießpudding. $^1/_2$ *l* weißer Wein, $^1/_2$ *l* Wasser, Saft von einer Zitrone und etwas gelbe Zitronenschale wird mit 250 g Zucker und 1 Eßlöffel guter Stärke einige Minuten gekocht und $^1/_4$ *l* eingemachtes Tuttifrutti einmal durchgekocht.

111. Französische Sauce zu Pfannkuchen und dergleichen. Eine reife Apfelsine wird halb auf Zucker abgerieben und der Apfelsinenzucker in eine Schüssel gelegt. Er wird mit dem Saft der Apfelsine, einem Eßlöffel voll Zitronensaft beträufelt und etwas feingeschnittene Vanille hinzugetan. Wenn der Zucker völlig geschmolzen ist, gibt man ein walnußgroßes Stück Butter daran, fügt ein Spitzglas Kognak hinzu und rührt die Sauce noch einige Minuten. Von ihr gibt man einige Eßlöffel über jeden frischgebackenen Pfannkuchen, den man dann zusammenklappt und möglichst heiß zur Tafel gibt.



5. Backwerk.

I. Torten und Kuchen.

1. Allgemeine Regeln.

Behandlung der Hauptbestandteile. Zum guten Geraten der Torten und Kuchen dient es, deren Bestandteile wenigstens einige Stunden, in kalter Jahreszeit abends vorher, in ein warmes Zimmer zu stellen, um sie zu erwärmen, und das Einrühren an einem zugfreien warmen Orte vorzunehmen. Blätter- und Butterteig machen hiervon eine Ausnahme. Die Eier aber, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen werden soll, bringt man nicht vor dem Gebrauch in die Wärme. Wie das Eiweiß schnell und fest geschlagen werden kann, ist in A. Nr. 2 angegeben.

Mehl und Stärke. Zu Torten und Kuchen nimmt man Mehl und Puderstärke bester Qualität. Nach dem Erwärmen muß sowohl das Mehl als auch der Zucker durch ein Sieb gerührt werden (man hat dazu jetzt praktische Siebe mit Rührvorrichtung), andernfalls wird man keinen feinen Teig erhalten. Selten erhält man ganz trockenes Mehl; man erkennt feuchtes daran, daß es zu mehr oder weniger festen Kügelchen zusammengeballt ist; es muß dann in der warmen Küche ausgebreitet, oft umgerührt und erst nach dem Trocknen durch ein feines Sieb gerührt werden. Mit dem Puderzucker verhält es sich ähnlich. Oft muß man diesen im Mörser noch einmal stoßen, so fest ist er durch das Trocknen zu Klumpen erhärtet.

Butter. Man verwendet zu allem Backwerk nur gute frische Butter und entfernt durch Waschen und Kneten die salzigen und wässerigen

Teile. Wo man genötigt ist, ältere Butter zu nehmen, da reicht jedoch das Auswaschen nicht hin, sie muß nach langsamem Schmelzen vom käsigen Bodensatze, welcher dem Gelingen des zu Backenden hinderlich ist, abgefüllt werden. Um frische Butter schaumig zu rühren, stellt man sie in der zum Einrühren bestimmten Schale einige Minuten auf kochendes Wasser oder an einen heißen Ofen, damit sie erweicht, aber nicht schmilzt, und reibt sie dann mit der runden Seite eines hölzernen Löffels so lange, bis sie Blasen wirft.

Vorsicht beim Aufschlagen der Eier. Auch sorge man für gute Eier — ein verdorbenes Ei verdirbt bekanntlich die ganze Masse. Darum darf das Aufschlagen nicht über der zum Einrühren bestimmten Schale geschehen.

Mandeln, Zitronen. Bei Anwendung von Mandeln wird auf die Mandelreibe im Abschnitt A. Nr. 54 aufmerksam gemacht; desgleichen beim Gebrauch von Zitronen auf Nr. 58 gleichen Abschnitts. Die Zitronenschale wie auch der Saft kann durch den betreffenden Extrakt ersetzt werden. Durch zu starke Anwendung von Zitronenschale erhält jede Speise einen unangenehm berührenden Geschmack. Ebenso ist es mit Kardamom, dessen Geschmack nicht von jedermann geliebt wird. Eine gute Würze in Hefenkuchen liefert etwas Rosenwasser.

Vorrichtung der Form. Bevor man das zu Backende einrührt, sorgt man dafür, daß die Form oder Pfanne rein ausgerieben, mit Schmelzbutter oder wenig gesalzener Butter überall gut bestrichen und mit gestoßenem Zwieback oder getrocknetem Weißbrot bestreut wird, damit man nicht genötigt ist, das Eingerührte hinzustellen, bis die Form fertig gemacht ist, wodurch manche Kuchen gänzlich mißraten würden. Blätterteig bedarf jedoch keiner ausgeschmierten Platte oder Form, indem er durch eigene Fettigkeit losläßt.

Rühren der Kuchenmasse und Verarbeitung eines Teiges. Die Vorschriften zu den einzelnen Kuchen sind genau angegeben; indes möchte es nicht überflüssig sein, im allgemeinen über die Bereitungsweise einige Worte zu sagen: Zum Einrühren gehört eine tiefe Schale und ein kleiner hölzerner Löffel mit langem Stiel. Man setzt sich entweder mit der Schale hin, oder man legt ein naßgemachtes Tuch auf einen Tisch und stellt jene darauf, wodurch das Hin- und Herschieben verhütet wird. Nicht genug zu empfehlen ist die „Blitzrührschüssel mit Schraubvorrichtung", die von R. von Hünersdorf in den Handel gebracht wird. Sie ermöglicht ein außerordentlich genaues Zusammenrühren der einzelnen Zutaten zu schaumiger Masse auf bequeme Weise

in kurzer Frist. Sind die Bestandteile des Kuchens, mit Ausnahme des Eiweißschaumes, gut miteinander vermischt, so kann man jedes fernere Rühren als nutzlose Zeitverschwendung unterlassen, denn die Angabe, daß weiteres Rühren dem Teig Luft zuführt und ihn dadurch lockerer macht, ist ein Irrtum; sind alle Zutaten völlig miteinander vermischt, so macht selbst stundenlanges Rühren den Kuchen nicht besser.

Bereitungsweise der Butterteige. Bei jedem Butterteig muß vor allem das sogenannte Kneten gänzlich vermieden werden, da dieses nur dazu dient, den Teig zu verdichten. Um ihn locker und mürbe zu machen, legt man die Butter in die Mitte des Mehles, mengt und verarbeitet den Teig anfangs mit einem Messer, dann mit dem Ballen der rechten Hand, kehrt ihn öfter um und legt ihn von allen Seiten nach der Mitte hin zusammen, wobei etwas Mehl untergestäubt wird, welches Verarbeiten so lange geschieht, bis Mehl und Butter verbunden sind. Dann stellt man den Butterteig einige Stunden an einen kalten Ort.

Backpulver. Um namentlich bei Biskuit-, Sand-, Brot-, Mandelkuchen und dergleichen ein stärkeres Aufgehen zu bewirken, als es durch bemerktes starkes Rühren und die Anwendung eines starken Eiweißschaumes schon geschieht, mischt man vor dem Eiweißschaum einen Teil doppeltkohlensaures Natron und drei Teile Kremortartari, welche man durch ein feines Sieb rührt, durch die Masse. Man braucht je nach der Größe der Kuchen 10—15 g gleich 1—1½ Teelöffel doppeltkohlensaures Natron. Die Bestandteile des Backpulvers sind gesondert aufzubewahren. Besser ist es, ein bewährtes fertig gemischtes Backpulver zu kaufen. Nicht alle diese verschiedenen Backpulver, die man bekommt, sind gleich empfehlenswert, vor allem ist vor dem Kauf der Backpulver zu warnen, welche die Drogisten in kleinen Orten zusammensetzen, des öfteren sind damit traurige Erfahrungen gemacht. In jahrelanger Praxis habe ich das Jaedickesche Viktoria-Backpulver und das außerordentlich bewährte Backpulver von Dr. Oetker, wie auch das von Dr. Crato als gleich gut und empfehlenswert gefunden. Mit dem Backpulver zusammen mischt man auch etwas Kochsalz durch, wenn dieses nicht schon in der Butter genügend vertreten sein sollte.

Hefenteig. Hinsichtlich der Bereitung eines guten Hefenteiges sorgt man vorab für frische, nicht bittere Hefe. Um diese von ihrem unangenehmen Geschmack gänzlich zu befreien, gießt man am vorhergehenden Abend kaltes Wasser auf die trockene Hefe und vor dem Gebrauch davon ab. Nach dem Abgießen des Wassers rührt man etwas lauwarme Milch und Zucker hinzu. Letzterer bewirkt eine stärkere Gärung. Mit

Recht kommt das Backen mit Hefe in neuerer Zeit immer mehr ab, da gutes Backpulver in allen Fällen bequemer und rascher zum Ziel führt, stets gut ist und ein Mißlingen fast ausschließt und vor allen Dingen auch billiger ist, weil bei seinem Gebrauch nichts, wie es bei der Gärung durch Hefe geschieht, vom Teige verloren geht.

Zu Hefenbacken muß die Milch gut lauwarm sein, sowie auch Mehl, Butter, Zucker und die zum Einrühren bestimmte Schale oder Mulde. Beim Backen mit Backpulver aber werden alle Zutaten kalt eingerührt. Ist der Teig gut gerührt, so wird er dadurch ungemein verbessert, milder und feiner, daß die Masse einige Zeit ununterbrochen recht derbe geschlagen wird. Es geschieht dies bei einem weichen Teige, wie z. B. Rodon- oder Formkuchen, Puffer und dergleichen mit der runden Seite des Rührlöffels, bei festerer Masse nimmt man den Teig in die Hand, schlägt ihn einigemal stark auf den Backtisch, legt den also lang geschlagenen Teig zusammen und setzt das Schlagen und Zusammenlegen bis zur bemerkten Zeit fort. Hat man eine Backmulde, so kann man den Teig darin tüchtig hin und her werfen.

Hierauf stellt man den Teig an einen warmen zugfreien Ort, bedeckt ihn mit einem sauberen erwärmten Tassentuche und läßt ihn langsam etwa $1^1/_2$—2 Stunden aufgehen. Ein langsames Gären macht den Teig milde, ein zu rasches und starkes Treiben aber trocken und zäh.

Erproben der Hitze. Der Grad der Hitze zum Backen läßt sich durch ein Stück Papier erproben. Legt man dieses in den Backofen und es wird bald gelb, aber nicht schwarz, so ist dieser stärkste Hitzegrad für Blätter- und Hefenteig geeignet; wird das Papier langsam gelb, so hat die Hitze nur den zweiten Grad und paßt für das meiste zu Backende; noch schwächere Hitze, der dritte Grad, für Gebäck, welches austrocknen muß. In neuerer Zeit hat man Bratthermometer, die an der Ofentür des Bratofens befestigt werden und die Hitze angeben. Sie sind allen praktischen Hausfrauen zu empfehlen, sowohl beim Backen als auch zum Braten. Für Hefenbackwerk ist 110° R. die richtige Temperatur; Weißbrot braucht 120°, feine Sand- und Biskuitbackwerke 100° und Backwerk, das nur austrocknen soll, 90° R. Diese letzteren Temperaturen entsprechen ungefähr den vorhin erwähnten drei Hitzegraden.

Erproben des Garseins. Bei den Kuchen ist zwar soviel als möglich die Zeit des Backens angegeben; da das Garsein aber sehr von der Beschaffenheit der Hitze abhängt, so kann man solches dadurch erproben, daß man mit einem steifen Strohhalm oder einem ganz dünnen trockenen Reisig an 2—3 Stellen den Kuchen durchsticht; man kann,

wenn nichts daran hängen und das Holz trocken geblieben ist, vom Garsein überzeugt sein. Die Kuchen länger als nötig im Ofen zu lassen, gereicht ihnen sehr zum Nachteil, am meisten ist dies bei Hefenbackwerk der Fall.

Formen. Ist der Kuchen aus dem Ofen genommen, so stellt man die Form etwa 10 Minuten an einen warmen zugfreien Ort, nimmt ihn dann erst heraus und bringt ihn nicht sogleich in ein kaltes Zimmer. Hierbei wird auf die Zweckmäßigkeit der blechernen Springformen aufmerksam gemacht, von welchen der Rand so leicht vom Boden zu entfernen ist und der Kuchen ausdünsten kann, ohne, wie es bei anderen Formen unvermeidlich sein würde, den Kuchen beim Herausnehmen zu schütteln, oder ihn wenigstens stark zu bewegen, wodurch schwammige Kuchen zusammensinken. Selbst zu Obstkuchen sind solche Formen zu empfehlen, da diesen darin eine bessere Form und ein aufrecht stehender Rand gegeben werden kann. Übrigens stürzt man sonst jeglichen Kuchen aus einer Blechform am besten auf ein Sieb, um ihn gleichmäßig ausdünsten zu lassen.

Die Formen müssen nach jedem Gebrauch mit weichem Papier oder einem Tuche sauber ausgerieben und an einem luftigen Orte hingestellt werden.

Aufbewahren des Gebackenen. Dasselbe erhält sich am besten in Glas und Porzellan mit festschließenden Deckeln — eine gewöhnliche Suppenterrine eignet sich besonders dazu. Auch Blechtrommeln sind sehr gut, doch müssen sie von Zeit zu Zeit mit heißem Wasser ausgewaschen, trocken gerieben und ausgelüftet werden. Hefen- und Obstkuchen sind frisch am besten; doch kann man sie nach einigen Tagen dadurch wieder auffrischen, daß man sie kurz vor dem Gebrauch in einem recht heißen Ofen durchwärmen läßt.

Nicht gar gewordener Kuchen. Sollte ein Obstkuchen von Butterteig nicht recht gar geworden sein, so kann man ihn oder den vorhandenen Rest sogleich oder nach einigen Tagen in einem recht heißen Ofen nachbacken, wodurch er nicht an gutem Geschmack verliert.

Verwertung mißratener Kuchen. Streifig gewordener oder nicht aufgegangener Kuchen ist zur Herstellung neuen Gebäcks zu brauchen, wenn man die Kuchen offen einige Tage trocknen läßt und dann so fein wie möglich reibt. Man vermischt darauf die Masse mit einigen Löffeln zerlassener Butter, etwa $^1/_4$ *l* Milch, in der man 2 Löffel Backpulver gelöst hat und etwas frischem Mehl, so daß ein richtiger Kuchenteig wieder entsteht. Er wird in eine vorgerichtete Form gefüllt und etwa

25—30 Minuten neu gebacken. Der Kuchen ist allerdings innen etwas dunkel aussehend und auch etwas trockener, immerhin aber locker und recht wohlschmeckend.

2. Guter Blätterteig. 1/2 kg feines trockenes Mehl, 1/2 kg gute Butter, 1—1 1/2 Tasse kaltes Wasser, ein kleines Glas Rum oder Arrak und ein ganzes Ei.

Abends vorher wird die Butter mit der Hand gut ausgewaschen, damit sie recht zähe wird, einen Finger dick platt auseinandergedrückt und auf einem Teller in den Keller gestellt. Am anderen Tage häuft man das Mehl in der Mitte eines reinen Backbrettes, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt Ei, Wasser und Rum hinein, rührt mit einem Messer das Mehl dazu und verarbeitet den Teig mit den Händen gleich einem Weißbrotteig. Er darf nicht zu steif sein, aber auch nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter, ebenso auch die beiden anderen Seiten, und läßt ihn im Kalten 1/2 Stunde ruhen. Darauf wird er ausgerollt, wobei man zum Über- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun mit einem reinen Handstäuber abgestäubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, nach angegebener Weise zum zweitenmal zusammengeschlagen und wieder 1/2 Stunde ruhen gelassen. So geschieht es noch zweimal. Ehe der Teig zum viertenmal ausgerollt wird, schneidet man ein Stück zum Rande ab, rollt das größere Stück dünn aus, legt von gewünschter Größe einen Blechdeckel oder eine Schüssel darauf, fährt mit einem Tortenrädchen ringsherum, stäubt etwas Mehl über, schlägt den Teig kreuzweis zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, stäubt das Mehl rein ab, bestreicht ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei oder auch Wasser, legt von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand auf und sticht an verschiedenen Stellen mit dem Messer hinein, wodurch Blasen verhütet werden. Nachdem der Teig also behandelt, muß er ohne Aufschub sofort in den Ofen, andernfalls wird der Blätterteig nicht geraten. Man bäckt ihn bei 1 Grad Hitze nicht länger als bis er hoch aufgegangen ist und sich schön gefärbt hat.

3. Saarbrücker Blätterteig. 330 g Butter, nach Nr. 1 vorgerichtet, 330 g feinstes trockenes Mehl, 2 Eßlöffel Arrak und eine reichliche halbe Obertasse kaltes Wasser.

Die Hälfte des Mehls wird mit dem Wasser und Arrak zum Teig gemacht, danach die Butter mit der anderen Hälfte des Mehls tüchtig

geknetet, jeder Teil einzeln ausgerollt, dann aufeinander gelegt und noch dreimal ausgerollt.

4. Guter Teig zu Torten und Pasteten. Zu 1/2 kg feinem Mehl nimmt man 375 g gute ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel Franzbranntwein oder Rum. Das Mehl wird in eine Schüssel getan, die Butter in kleine Stücke zerpflückt und durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier, mit einer halben Obertasse Wasser zerschlagen, nebst dem Franzbranntwein hineingegeben und mit einem Messer ein Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig viermal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.

Anmerkung. Dieser Teig ist besonders im Sommer zu empfehlen, wo wegen der großen Hitze der Blätterteig für Ungeübte schwierig zu machen ist.

5. Englischer Teig zu Torten und kleinem Backwerk. 1/2 kg feines Mehl, 125 g durchgesiebter Zucker, 125 g gestoßene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hartgekochte Eier, von denen das Gelbe ganz fein gerieben wird, 330 g ausgewaschene, in kleine Stücke zerpflückte Butter und so viel weißer Wein, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, der sich leicht rollen läßt. Von dieser Teigmenge erhält man ein Unter- und Oberblatt oder eine gitterartige Torte.

6. Guter Mürbeteig zu Torten. Zu 570 g feinem Mehl nimmt man 1/2 kg ausgewaschene Butter, 70 g Zucker, reichlich ein halbes Weinglas kaltes Wasser. Die Masse wird nach den allgemeinen Regeln zusammengemischt (nicht geknetet), bis sich alles gut verbunden hat. Dann läßt man den Teig einige Stunden, es kann auch eine Nacht sein, an einem kalten Orte ruhen, rollt ihn aus und läßt den Kuchen in Mittelhitze backen.

7. Feiner Hefenteig zu Obstkuchen. 1/2 kg feines gewärmtes Mehl, 250 g ausgewaschene Butter, 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, 1/4 *l* lauwarme Milch, 30 g Hefe, nach Nr. 1 dieses Abschnitts vorbereitet und 1 Teelöffel Salz.

Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch und der Hälfte der Hefe, läßt es gut aufgehen, arbeitet dann das übrige Mehl, die weich gewordene Butter, Hefe und Salz durch, schlägt den Teig nach Nr. 1, rollt oder drückt ihn mit der flachen Hand auseinander und stellt ihn zum nochmaligen Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort. Einfacher ist die Verwendung von Backpulver statt Hefe, man braucht zu der gegebenen Masse 1 1/2 Päckchen davon.

8. Guß zu einem großen Kuchen von frischen Zwetschen. 1 l dicke saure Sahne, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Zimt, besser gestoßene Vanille, Kardamom oder wenig geriebene Zitronenschale. .

Man schlägt die Sahne tüchtig mit den ganzen Eiern und gibt sie, wenn der Kuchen halb gar ist, löffelweise darüber. Nach dem Garwerden bestreut man ihn noch recht dick mit gestoßenem Zucker.

9. Zuckerguß zu einer Torte oder kleinem Backwerk, sowie auch vom Verzieren des Gusses. 125 g feine durchgesiebte Raffinade, ein zu Schaum geschlagenes Eiweiß, Saft einer großen Zitrone oder ein Eßlöffel Rum oder Arrak.

Zucker und Zitronensaft werden gerührt und das Eiweiß teelöffelweise allmählich hinzugegeben, wobei man den Guß fortwährend rührt, bis er schneeweiß geworden ist. Dieser Guß wird dann, nachdem der Kuchen auf der Schüssel erkaltet ist, darüber gestrichen und getrocknet, was an der Sonne, in einem abgekühlten Ofen oder durch eine glühend gemachte Schaufel geschehen kann, die man über dem Kuchen hin und her bewegt; doch sei man bei letzterem Verfahren vorsichtig, daß der Guß weiß bleibe und nicht von der Hitze gelbe Flecke bekomme. — Man kann den Guß mit Streuzucker verzieren, oder mittels einer kleinen Blumenzange eine Girlande von Myrten oder anderen passenden Blättchen um den Kuchen, und in der Mitte kleine zierliche Bukettchen von feinem Grün mit schönen Blumenblättchen legen, doch muß dies geschehen, ehe der Guß trocknet.

10. Zuckerguß unschädlich zu färben. Man kann dem Guß auf folgende Weise eine Färbung geben, oder einen Teil färben und den weißen damit verzieren. Braun: wenn man etwas geriebene Schokolade in die Masse rührt; schön rosa: wenn einige Tropfen Johannisbeer- oder Himbeersaft hinzugefügt werden; hochrot: mit Cochenille, welche man aufgelöst in der Apotheke kauft; doch darf der Guß dann nicht mit Zitronensäure bereitet sein, sonst erhält er eine gelbe Farbe statt der roten; ein wenig in Wasser aufgelöste rote Gelatine ist ebenfalls anwendbar; blau: mit Alkermes- und etwas Zitronensaft, violett: mit Veilchensaft; gelb: mit Zitronenzucker oder etwas Safran, worauf einige Tropfen Branntwein gegeben sind; grün: man gibt das Eiweiß, welches zum Zucker gebraucht werden soll, zu 30 g rohem Kaffee in ein Töpfchen und läßt es eine Nacht stehen, wodurch es eine grüne Farbe erhält, oder man preßt aus zerstoßenen Spinatblättern einige Tropfen Saft.

11. Streuzucker zum Verzieren des Backwerks. Man gibt 125 g Mohnsamen in eine flache Schüssel und kocht 125 g Zucker, den

man vorher in Wasser getunkt hat; wenn er nicht mehr heiß ist, gibt man hiervon 1 Löffelvoll auf den Mohnsamen und rührt ihn mit der flachen Hand so lange, bis er anfängt kalt zu werden. Dies wiederholt man 6—8 mal, wo alsdann der Zucker aufgebraucht sein wird.

Das Färben geschieht auf folgende Weise: rot: mit etwas Cochenille; gelb: mit Safran (wegen der Schädlichkeit nur sehr mäßig zu verwenden), welcher mit einigen Tropfen Branntwein abgezogen ist; ein Teil des Zuckers bleibt weiß. Da in neuerer Zeit manche Farben häufig verfälscht werden, so beschränke man sich auf das Bemerkte.

---

12. Lübecker Marzipan. 1/2 kg frische süße Mandeln, 1/2 kg feiner durchgesiebter Puderzucker, außerdem noch Zucker zum Unterstreuen, Orangenblütenwasser.

Die Mandeln werden abgebrüht, geschält und von schadhaften Stellen befreit, darauf gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, auf einer Mandelreibe möglichst fein gerieben und dann mit etwas Orangenblütenwasser und dem Zucker in einem kupfernen Kasseröllchen auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt; trockener aber darf sie nicht werden. Dann legt man die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Backbrett, rollt sie aus, während man so viel durchgesiebten Zucker zum Über- und Unterstreuen anwendet, als zum Ausrollen nötig ist, formt sie zur Torte mit einem schönen Rand, oder sticht mit Förmchen kleine Figuren davon aus und läßt diese in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß der Marzipan nicht hart werden, sondern weich und schneeweiß bleiben. Als Torte wird er dann mit feinen Zuckerblümchen und Pomeranzenschale, die man in feine Blätter schneidet, hübsch verziert.

13. Echter Königsberger Marzipan. 1/2 kg beste süße und 15 g bittere Mandeln, 1/2 kg fein durchgesiebter Zucker und Rosenwasser.

Die Mandeln werden wie oben behandelt und zum Abtrocknen 12 Stunden auf einer Schüssel ausgebreitet. Darauf werden sie auf einer Mandelreibe so fein wie Mehl gerieben, mit dem Zucker vermischt und mit Rosenwasser zu einer festen, aber geschmeidigen Teigmasse gemacht, die zum Ausrollen weder zu spröde noch zu weich sein darf. Dann bestreut man das Backbrett mit durchgesiebtem Zucker, teilt den Teig in runde Klumpen, rollt sie messerrückenstark aus und sticht kleine runde Kuchen oder mit kleinen Blechformen beliebige Figuren davon aus. Zu den Rändern wird der Teig etwas dicker ausgerollt in Streifen geschnitten, und nachdem die Stelle mit Rosenwasser bestrichen ist, ringsherum gelegt, wo alsdann der Rand mit einem Kneipeisen eingekerbt oder mit einem Messer bunt gemacht wird. Ist der Marzipan

so weit fertig, so läßt man den Deckel einer äußerst sauberen Tortenpfanne durch aufgelegte Kohlen glühend heiß werden, schiebt die Kuchen, auf Blättchen Papier gelegt, darunter und läßt sie blaßgelb backen. Hierauf legt man sie zum Erkalten mit dem Papier auf flache Schüsseln. Unterdes wird $^1/_2$ kg durchgesiebter Zucker mit Rosenwasser etwa $^3/_4$ Stunden lang gerührt und der Marzipan bis zum Rande damit gefüllt, der, sobald der Zucker steif geworden ist, mit feinen eingemachten Früchten belegt wird.

14. **Marseiller Torte.** $^1/_2$ kg feines Mehl, 200 g Zucker, 4 Eidotter, 2 ganze Eier und 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teig verarbeitet, dieser dick ausgerollt, in kleine Würfel geschnitten und in abgeklärter Butter gelbbraun gebacken. Dann wird 275 g Zucker mit etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser geschmolzen, und nach dem Abschäumen des Zuckers 100 g in Würfel geschnittene, verzuckerte Orangenschale, die zerschnittene Schale einer frischen Zitrone, 70 g süße und 30 g bittere, in Streifen zerschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 8 g Nelken, 6 g Kardamom, alles feingestoßen, hinein getan und alles mit den Teigwürfeln gemischt. Nun preßt man die Masse in eine erwärmte, mit weißem Wachs bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt die Torte auf eine Schüssel.

15. **Brauttorte.** $^1/_2$ kg gut ausgewaschene Butter, $^1/_2$ kg geriebene frische Mandeln, $^1/_2$ kg gestoßener und durchgesiebter Zucker, $^1/_2$ kg feines erwärmtes Mehl, 12 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Teelöffelvoll Muskatblüte. Zum Bestreichen der gebackenen Kuchen gehören 4 Eidotter, 125 g geriebener Zucker, 125 g frische ausgewaschene Butter, Saft von 4 Zitronen, von denen eine abgerieben wird.

Man reibt die Butter an einem warmen Ort zu Sahne (siehe Nr. 1), gibt unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Mandeln hinzu und rührt die Masse $^1/_2$ Stunde nach Nr. 1. Dann rührt man das Mehl langsam hinzu, zuletzt auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß, und bäckt davon 4 gleiche Kuchen bei zwei Grad Hitze dunkelgelb, nicht braun.

Zum Bestreichen der Kuchen kocht man ein Zitronenmus wie folgt: Man läßt die für das Bestreichen angegebene Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rührt sie stark mit allen Zutaten, bis die Masse dicklich wird, nimmt sie schnell vom Feuer, rührt sie noch eine Weile, bestreicht damit 3 Kuchen und legt alle 4 Kuchen aufeinander. Anderen Tages schneidet man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreicht die Fläche mit dem Zuckerguß Nr. 9 und verziert sie hübsch mit Myrten und feinen Blumenblättern.

Dieser Kuchen gewinnt dadurch, daß man ihn mehrere Tage vor dem Gebrauch bäckt, wie es bei allen Auflegekuchen der Fall ist. Als gehaltreicher Kuchen wird er in feine Stücke geschnitten. Überreste können nach Nr. 1 längere Zeit aufbewahrt werden.

16. Wiener Torte. Zum Kuchen 250 g abgeklärte Butter, 250 g durchgesiebter Zucker, 250 g durchgesiebtes Mehl, 70 g feingestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 Eier. Zum Bestreichen der Kuchen gute Äpfel, Saft einer frischen Zitrone, 1 Tasse Arrak, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, 2 Walnußdick Butter, 3 Eidotter.

Man rührt Butter, Zucker und Zitronenschale, gibt nach und nach unter stetem Rühren Eidotter und Mandeln hinzu und rührt dies 1/2 Stunde nach Nr. 1. Dann vermischt man die Masse mit dem Mehl und danach mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß. Hiervon werden 3 bis 4 Kuchen gebacken. Dann reibt man saure Äpfel auf einer Reibe, läßt den Saft ablaufen, setzt ihn mit Zucker in einem irdenen Geschirr aufs Feuer und kocht ihn unter öfterem Umrühren etwas dicklich ein, rührt Zitronensaft, Butter und Eidotter hinzu, nimmt ihn schnell vom Feuer und mischt den Arrak durch. Diese Masse streicht man über die Kuchen und verfährt weiter nach Nr. 15. Zum Bestreichen der Kuchen kann auch anstatt der Apfelmasse verschiedenes Fruchtgelee genommen werden.

17. Genfer Torte. 1/2 kg durchgesiebtes Mehl, 1/2 kg langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 1/2 kg durchgesiebter Zucker, 125 g geriebene Mandeln, abgeriebene Schale einer Zitrone, 26 Eier.

12 der Eier werden recht hart gekocht, die Dotter fein gerieben und mit den Mandeln vermischt. Die wieder dick gewordene Butter rührt man zu Schaum, gibt nach und nach unter stetem Rühren 6 ganze Eier und 8 Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln und zuletzt das Mehl hinzu. Aus diesem Teige werden 6 Kuchen dunkelgelb gebacken, mit Gelee, Marmelade von feinem Obst, mit dem Zitronenmus in Nr. 15, oder mit einer Masse aus geriebenen Mandeln, Zucker und Rosenwasser bestrichen und aufeinander gelegt. Nachdem der Rand glatt geschnitten, wird ein Zuckerguß darüber gemacht.

Erst nach einigen Tagen zeigt die Genfer Torte ihren vollen Wohlgeschmack.

18. Punschtorte. 375 g Butter, 375 g Zucker, 375 g Puderstärke, 9 Eier, 1 Zitrone, 1/2 Tasse Arrak.

Die Butter wird abgeklärt oder ausgewaschen und zu Sahne gerieben, mit Eidottern, Zucker, Zitronenschale oder Zitronensaft 1/2 Stunde

nach Nr. 1 stark gerührt. Dann wird die Stärke hinzugefügt, zuletzt der Eiweißschaum, und diese Masse, nachdem der Arrak leicht durch die Masse gerührt, wie Sandkuchen gebacken.

Der Kuchen wird mit einem Punschguß überzogen.

19. Zwiebacktorte. 375 g durchgesiebter Zucker, 250 g guter, gestoßener und durchgesiebter Zwieback, 200 g geriebene Mandeln, 15 Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel feingestoßene Nelken, 40 g guter Zimt.

Eidotter, Zucker, Mandeln, Gewürze und Zitronensaft werden nach Nr. 1 eine halbe Stunde stark gerührt, dann wird der steife Eiweißschaum durchgemischt, der Zwieback durch die Masse gezogen und diese sogleich in den Ofen gesetzt und wie Mandeltorte gebacken.

20. Mandeltorte. Nr. 1. $^1/_2$ kg recht frische süße und 15 g bittere Mandeln, 375 g durchgesiebter Zucker, 12 bis 15 frische Eier, 1 Zitrone, etwas Muskatblüte, 2 gehäufte Eßlöffel feingeriebenes und durchgesiebtes Kartoffelmehl, besser Maismehl.

Die Mandeln werden abgezogen, gewaschen, abgetrocknet und gerieben, die Eidotter mit dem Zucker, worauf die Zitrone halb abgerieben ist, nebst deren Saft und Muskatblüte eine Weile gerührt, die Mandeln hinzugetan und die Masse gleichmäßig und ununterbrochen eine halbe Stunde (siehe Nr. 1) gerührt. Dann mischt man das nach A. Nr. 2 zu festem Schaum geschlagene Weiße der Eier leicht durch, sowie hernach das Mehl und Backpulver (Nr. 1), füllt es sogleich in die bereitstehende zugerichtete Form, stellt sie beim zweiten Hitzegrad in den Ofen und läßt diesen Kuchen 1 $^1/_4$ Stunde backen. Es darf nicht daran gestoßen werden und die Hitze von unten nicht stärker als die von oben sein.

Zur Verschönerung dieser Torte kann man einen Zuckerguß nach Nr. 9 darüber machen, diesen mit eingemachten Früchten belegen oder mit Pomeranzenschale verzieren, die so dünn wie Papier geschnitten werden muß.

21. Mandeltorte mit Weißbrot. Nr. 2. 330 g durchgesiebter Zucker, 300 g frische süße und 30 g bittere geriebene Mandeln, 12 bis 14 Eier, 200 g zwei Tage altes feingeriebenes und durchgesiebtes Weißbrot, 1 Zitrone.

Man rührt den Zucker, auf welchem die Zitrone teilweise abgerieben ist, nebst deren Saft und den Eidottern $^1/_4$ Stunde nach Nr. 1, fügt die Mandeln hinzu und rührt wieder $^1/_4$ Stunde. Wenn dies geschehen, mischt man das Weißbrot schnell durch die Masse und dann das von 10 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Die Torte wird nach vorhergehender Angabe gebacken und verziert. Auch den Mandel-

tortenteig kann man teilen und drei gleiche Kuchen von ihnen backen, die man mit Obstgelee bestreicht. Sehr hübsch macht es sich, wenn man einen Teil grün, einen rot und einen braun färbt.

22. **Apfelsinentorte.** Hierzu eine Mandeltorten-Masse von 200 g geriebenen Mandeln, 250 g durchgesiebtem Zucker, 12 Eiern (das Weiße zu Schaum geschlagen), 70 g Mehl und 2 Eßlöffel Arrak, oder auch die Hälfte des Blätterteiges Nr. 3.

Davon bäckt man zwei Boden. Dann schlägt man von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern, 250 g geriebenem Zucker, Saft von 4 Apfelsinen, Saft von 2 saftreichen Zitronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine über Feuer eine Creme, bis sie recht dicklich wird, füllt damit einen Boden, legt den anderen darauf und glaciert den Kuchen mit folgendem: der Saft von einer Apfelsine wird mit 125 g feinem durchgesiebten Zucker und 1 Eßlöffel Wasser gerührt und damit nach Nr. 9 verfahren. Mit 1—2 Teelöffel voll Himbeersaft kann man den Guß schön rosa färben, muß dann aber das Wasser weglassen, damit der Guß nicht zu dünn wird. Die Oberfläche des Kuchens verziert man noch mit in Zucker glacierten Apfelsinenscheiben.

23. **Sachertorte.** 250 g Butter rührt man zu Sahne und fügt unter stetem Rühren 200 g Zucker, 8 Eidotter, 200 g erweichte feine Schokolade, einen Löffel Vanille- und einen Löffel Zitronenzucker sowie 125 g Mehl hinzu und schlägt die Masse 1/4 Stunde. Dann zieht man den steifen Schnee von 6 Eiweiß durch den Teig, füllt ihn in eine ausgestrichene Form und bäckt die Torte bei gelinder Hitze eine Stunde. Man überzieht sie mit einem Guß von 75 g Schokolade, 4 Löffeln Wasser und 100 g Zucker und häuft vor dem Anrichten 2 cm hoch steif geschlagene süße Sahne auf die Torte.

24. **Ostertorte.** Aus 250 g schaumig gerührter Butter, ebensoviel Zucker, 4 Eigelb, 15 g Backpulver, wenig geriebener Zitronenschale und 350 g Mehl wird ein Teig gerührt, unter den man den Schnee der Eiweiß zieht. Die Masse wird in eine vorgerichtete Form gefüllt und mit einem Brei, der aus 125 g gewiegten Pistazien, 75 g geriebenen Mandeln, 50 g gehacktem Zitronat, 2 Eiern, wenig Zucker und Vanille bereitet wurde, bestrichen. Die Torte muß langsam in sehr gleichmäßiger Hitze eine Stunde backen und langsam auf einem Sieb abkühlen. Man legt die Torte alsdann auf eine mit Spitzenmanschette bedeckte passende Schüssel, zerschneidet sie und stellt in die Mitte ein Schokoladen-Osterhäschen. Um den Rand ordnet man allerhand bunte Ostereier und legt zuletzt einen schmalen Kranz von Frühlingsblüten um die Torte.

25. Kartoffeltorte. 625 g geriebene Kartoffeln, 16 Eier, 375 g durchgesiebter Zucker, 170 g süße, 30 g bittere geriebene Mandeln, 1 Zitrone, 2 gehäufte Eßlöffel durchgesiebtes Kartoffelmehl.

Recht mehlreiche Kartoffeln werden am vorhergehenden Tage mit der Schale schnell gar, aber nicht ganz weich gekocht, sogleich abgezogen, wenn sie gänzlich kalt geworden, gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Man nimmt hiervon 625 g, breitet es auf einer flachen Schüssel auseinander und stellt es bis zum nächsten Tage an einen luftigen Ort. Dann rührt man die Eidotter, den Zucker, an dem die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft und den Mandeln $^1/_2$ Stunde, gibt die Kartoffeln nach und nach hinein und rührt das von 14 Eiern zu festem Schaum geschlagene Weiße mit dem Kartoffelmehl leicht aber gut durch. Die Form muß, wie zu allen Kuchen, vorher vorgerichtet sein, damit die fertige Masse sogleich hinzugetan und in den Ofen gesetzt werden kann. Dieser Kuchen wird wie Mandeltorte gebacken und kann deren Stelle sehr gut vertreten; jedoch sind hierzu ganz mehlige Kartoffeln Vorbedingung.

26. Grießtorte. Grießbiskuit gerät leicht und ist auch für Kranke zu empfehlen, doch ist feiner unverfälschter Grieß dazu erforderlich, zu 250 g 8—10 Eier, 375 g Zucker, eine Zitrone, nach Belieben auch Mandeln.

Die Eidotter werden mit dem feingestoßenen Zucker zu Schaum gerührt, das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Grieß in sehr kleinen Teilen abwechselnd vorsichtig hinzugerührt, die Masse mit der auf Zucker zur Hälfte abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone gewürzt.

Dann bäckt man die Torte in einer mit Butter ausgestrichenen, mit feinen Zwiebackkrumen bestreuten Form eine Stunde in nicht zu großer Hitze.

27. Wurzel- oder Möhrentorte. 300 g Wurzeln, 14 Eier, 300 g durchgesiebter Zucker, 1 Zitrone, 300 g süße, 70 g bittere geriebene Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel fein durchgesiebtes Kartoffelmehl oder gute Stärke.

Die Wurzeln werden gewaschen, in Wasser kaum halbgar gekocht, und wenn sie ganz kalt geworden sind, gerieben; das Herz bleibt zurück. Dann rührt man zu 300 g die Eidotter mit dem Zucker, dem Saft und der teilweise abgeriebenen Schale einer Zitrone und den Mandeln, gibt die Wurzeln hinzu, rührt dies nach Nr. 1 $^1/_2$ Stunde, mischt den steifen Schaum von 9 Eiern mit dem Kartoffelmehl durch und bäckt die Masse $1^1/_2$ Stunde wie Mandeltorte.

28. Ulmer Torte. Aus 250 g zu Schaum gerührter Butter, 6 Eidottern, 250 g Zucker, Zitronenschale, 200 g Maismehl und dem steifen Eierschnee macht man den Tortenteig, teilt ihn in zwei Teile und bäckt jeden Teil auf einem Tortenboden bei gelinder Hitze dunkelgelb. Inzwischen rührt man von 1/2 *l* saurer Sahne, 6 Eiern, 200 g Zucker, 100 g geriebenen Mandeln und einer viertel Stange gestoßener Vanille auf sehr gelindem Feuer eine dicke Creme, läßt sie auskühlen und streicht sie auf den einen Tortenboden. Man deckt den anderen darüber, versieht ihn mit einem Zitronenguß und verziert die Torte mit feinen eingemachten Früchten.

29. Brottorte. 16 Eier, 1/2 kg fein durchgesiebter Zucker, 1/2 kg frische geriebene Mandeln, 70 g geriebene und durchgesiebte Schokolade, 70 g kleingeschnittenes Zitronat, 8 g Zimt, 4 g Nelken, 4 g Kardamom, Saft einer frischen Zitrone, 250 g bräunlich geröstetes, gestoßenes und fein durchgesiebtes Schwarzbrot, 1 Tasse Arrak.

Eidotter, Zucker, Mandeln und Gewürz werden nach Nr. 1 1/2 Stunde stark gerührt, dann wird das Schwarzbrot durchgemischt, sowie auch danach der feste Schaum von 12 Eiweiß, und zuletzt der Arrak eben durchgerührt. Diese Masse wird in einer stark mit Butter bestrichenen, mit geröstetem Brot bestreuten Form 1—1 1/2 Stunde wie Mandeltorte gebacken. Man gibt allen Kuchen dieser Art, wenn sie gut aufgegangen sind, von unten etwas weniger Hitze. Es wird ein beliebiger Zuckerguß mit Zitronensaft und Schokolade darüber gemacht. Die Brottorte kann auch ohne Guß gebacken werden und statt dessen etwas mehr geriebene Schokolade dem Teig zugesetzt werden.

30. Gefüllte Sandtorte. Blätterteig von 250 g Mehl, ferner: 200 g Zucker, 200 g Butter, 130 g durchgesiebter Puder, 12 Eier und zum Füllen Aprikosenmarmelade.

Die Butter wird schaumig gerieben und mit dem Eigelb und Zucker 1/4 Stunde stark gerührt, worauf man dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß nebst Puder leicht durchmischt. Dieser Teig wird zu einem dünnen, runden Kuchen geformt, in der Springform gar gebacken und mit Aprikosenmarmelade bestrichen. Der Blätterteig wird zu gleicher Größe ausgerollt, mit dem Rollrädchen eingeritzt, damit er beim Backen nicht blasig wird, auf den gebackenen Kuchen gelegt, mit geschlagenem Ei bestrichen und in scharfer Hitze von oben gar gebacken. Man stellt den Kuchen dabei auf einen Dreifuß oder Backsteine, damit er von unten nicht zu braun wird. Blätterteig muß den stärksten Hitzegrad (siehe Nr. 1) haben und rasch backen.

31. Schweizer Schaumtorte. Zum Teig 375 g feines Mehl, 250 g ausgewaschene Butter, 70 g durchgesiebter Zucker, 1 Ei, 1/2 Weinglas französischer Branntwein und halb so viel kaltes Wasser. Auf den Kuchen ein gehäufter Suppenteller saurer Kirschen, 250 g Zucker, stark 1/2 *l* dicke süße Sahne, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei, Branntwein und Wasser hineingegeben und mittels eines Messers im Kalten ein Teig davon gemacht, den man mit der Hand noch ein wenig verarbeitet und zum bequemeren Ausrollen etwas ruhen läßt. Dann rollt man 3/4 des Teiges aus, schneidet ihn nach gewünschter Größe rund, bestreicht einen 3 cm breiten Rand des Unterblattes mit Ei, nur nicht die Seiten, was dem Aufgehen hinderlich ist, legt von dem zurückgelassenen aufgerollten Teig einen schmalen Rand darauf, und bäckt ihn beim stärksten Hitzegrad (siehe Nr. 1) etwa 1/4 Stunde. Unterdes macht man aus den Kirschen die Steine, versüßt sie gehörig mit Zucker, legt sie ohne den Saft auf den Kuchen bis an den Rand, und setzt ihn noch so lange in den Ofen, bis die Kirschen weich sind. Auch hat man einen mit Vanille geschlagenen Sahneschaum nach A. Nr. 3 zu bereiten, den man kurz vorher über die Kirschen füllt, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll.

32. Schaumtorte auf andere Art. Ein Sahne- oder Mürbeteig, ferner: Fruchtgelee, 5—6 Eiweiß, 125 g durchgesiebter Zucker und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Das Unterblatt wird gebacken wie Schweizer Schaumtorte, hierauf mit Fruchtgelee oder Marmelade, welche auch von frischen abgezogenen Zwetschen gemacht werden kann, bestrichen. Dann wird das Eiweiß zu einem festen Schaum geschlagen, Zucker und Vanille unter stetem Schlagen allmählich hineingestreut, der Kuchen bis zu einem schmalen Rande damit bedeckt und so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß eine hellbraune Farbe erhalten hat.

33. Makronen-Schaumtorte. Es wird ein Makronenkuchen nach Nr. 86 gebacken; ferner beliebige Marmelade, 6 Eiweiß, 125 g durchgesiebter Zucker und ein wenig mit Zucker feingestoßene Vanille.

Der erkaltete Makronenkuchen wird mit dem Eingemachten bedeckt, das Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen und, nachdem Zucker und Vanille durchgemischt sind, über das Eingemachte gestrichen. Dann verziert man den Schaum mit Streuzucker und läßt ihn in einem schwach geheizten Ofen trocken werden.

34. Einfache Torte mit Fruchtgelee. 250 g Butter wird zu Sahne gerieben, mit 250 g Zucker und 6 Eidottern 1/2 Stunde gerührt, 250 g feinstes durchgesiebtes Mehl und der von 6 Eiern geschlagene Eierschaum darunter gemischt und gelb gebacken. Nach dem Erkalten wird die Fläche kreisförmig mit Stückchen Gelee belegt.

35. Schwäbische Torte. Hierzu ein Blätter-, Sahne- oder ein Mürbeteig Nr. 6, ein gutes, recht steif gekochtes Kompott von unreifen Stachelbeeren, reifen Johannisbeeren, Kirschen, Äpfeln oder Zwetschen, und zum Guß 6 Eier, 125 g feingestoßene Mandeln, 125 g durchgesiebter Zucker, abgeriebene halbe Schale einer Zitrone oder etwas Muskatblüte.

Man legt von dem gemachten Teige einen Boden mit aufrecht stehendem Rande in eine Springform, bestreut das Überblatt recht dick mit feingestoßenem Zwieback, streicht das Kompott darüber und bedeckt es mit folgendem Guß: Die Eidotter werden mit Zucker, Mandeln und Zitronenschale 1/4 Stunde nach Nr. 1 stark gerührt und mit dem steifen Schaum dieser Eier vermischt. Diese Torte wird beim stärksten Hitzegrad gebacken. Wenn der Guß gelb geworden ist, so legt man dünne Ruten über die Form und bedeckt sie mit einigen Bogen Papier, damit der Guß nicht dunkler werde.

36. Wellingtons-Torte. 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g geriebene Mandeln, 125 g durchgesiebter Zucker, 2 Eier zum Teig; ferner 200 g süße, 6 Stück bittere kleingehackte Mandeln, 6 Eiweiß.

Der Teig wird ausgerollt oder in der Form auseinander gedrückt und gar gebacken, das Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen, mit Zucker und Mandeln vermischt, darüber gestrichen und schnell ein wenig getrocknet.

37. Linzer Torte. 250 g geriebene Mandeln, worunter 30 g bittere sind, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 200 g Butter, 2 Eidotter, das fein geriebene Gelbe von 3 hartgekochten Eiern, feine Schale einer Zitrone und 2 Eßlöffel Arrak oder Rum zum Teig gemacht, dieser ausgerollt, mit einem Rande umlegt und gebacken; dann mit beliebigem Eingemachten bestrichen.

38. Erdbeer-Torte mit Vanille-Creme. Hierzu ein Blätterteig, reife, reichlich mit Zucker versüßte Erdbeeren, 200 g Zucker, 8 Eier, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille, 1/2 Eßlöffel Puderstärke und 5 g weiße Gelatine zu Creme.

Der Blätterteig wird gebacken und die Creme folgendermaßen gemacht: Man rührt 1/10 *l* Sahne mit den Eidottern, gibt Zucker, Vanille hinzu

und schlägt dies auf mäßigem Feuer bis vors Kochen. Nachdem man den Topf schnell abgenommen, schlägt man das mit Wasser aufgelöste, klar gekochte Agar-Agar oder die Gelatine (nimmt man Stärke, fügt man sie schon vorher bei) und das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Creme und fährt mit dem Schlagen so lange fort, bis sie nicht mehr heiß, aber auch noch nicht starr ist. Unterdes werden die Erdbeeren nötigenfalls leicht und behutsam gewaschen, nach dem Abtropfen dick mit Zucker bestreut. Man rührt sie, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, unter die Creme und füllt diese bis an den Rand auf die Torte.

39. Stachelbeer-Torte. Ein beliebiger Teig: Blätter-, Mürbe- oder Sahneteig (letzterer eignet sich besonders zu dieser Torte); ferner: 750 g von Stiel und Blume gereinigte unreife, oder auch ebensoviel reife Stachelbeeren und dann etwas weniger Zucker, reichlich 1/2 kg geriebener Zucker und etwas Zimt.

Man rollt den Teig gleichmäßig 1/2 cm dick aus, bedeckt ihn 1 cm hoch mit recht süß und steif gekochtem Stachelbeer-Kompott, belegt den Kuchen gitterartig mit Streifen von demselben Teige und bäckt die Torte in 1/4 bis 1/2 Stunde gar.

Nachdem der Teig ausgerollt ist, legt man einen runden Deckel auf und schneidet mit dem Kuchenrädchen den Teig ringsum ab. Dann legt man ihn auf die Kuchenplatte, versieht ihn ringsum mit einem Rande von dem übriggebliebenen Teige, von welchem man schmale Streifen schneidet, die man zu dem Zwecke etwas dreht. Von dem letzten Rest des Teiges, welchen man nochmals ganz dünn ausrollt, rädert man 1 cm breite Streifen und legt sie gitterartig über das Obst. — Noch einfacher bereitet man eine Torte von Mürbeteig, wenn man den nur mit einem aus Teigstreifen gedrehten Rande versehenen Kuchen rasch gar bäckt, dann erst mit dem dicken abgekühlten Kompott bedeckt und rasch dieses einige cm hoch mit recht steif geschlagenem Eiweiß, welchem man zuletzt nur ganz wenig Puderzucker beimischt, überstreicht. Der Eierschnee wird dann im Ofen nur ein wenig getrocknet und muß ganz weiß bleiben.

40. Norwegische Stachelbeertorte. Man kocht 1 1/2 kg unreife Stachelbeeren in Wasser auf, kocht sie alsdann nach dem Abtropfen mit 575 g Zucker, 1/4 *l* Wein und Zitronenschale weich und legt sie auf ein Sieb. 125 g Butter wird schaumig gerührt, 10 Eidotter, 125 g Zucker, 300 g geriebene Mandeln und 125 g geriebene Semmeln hinzugefügt, die Stachelbeeren lose durch die Masse gezogen und der Eiweißschnee von 6 Eiweiß durchgerührt. In vorgerichteter Form

bäckt man die Torte bei gelinder Wärme und überzieht sie nach dem Abkühlen mit Zuckerglasur Nr. 9.

41. Weintraubentorte. Ein Mürbeteig nach Nr. 6, unreife Weintrauben mit Zucker im gleichen Gewicht.

Man macht die Torte nach Gefallen offen oder mit einem Oberblatt und rollt den Teig aus oder drückt ihn, wie es bei Torte von frischen Zwetschen genau beschrieben ist, in eine Springform. Dann bestreut man den Teig ziemlich dick mit gestoßenem Zwieback, legt die Weinbeeren dicht nebeneinander darauf, bestreut sie dick mit Zucker, stellt den Kuchen so, oder mit einem Oberblatt versehen, beim stärksten Hitzegrad (siehe Nr. 1), in den Ofen und läßt ihn während 1—1¼ Stunde dunkelgelb backen.

42. Johannisbeertorte. Ein Sahne- oder Mürbeteig, 750 g Johannisbeeren, ½ kg geriebener Zucker, einige Eßlöffel geriebener Zwieback.

Man rollt den Teig aus, streut reichlich gestoßenen Zwieback darüber, und legt das Obst, mit dem bemerkten Zucker bestreut, darauf. Mit dem Formen des Randes und Backen verfahre man wie bei Stachelbeertorte.

43. Kirschentorte. Ein Sahneteig, ein Suppenteller voll saure, ausgesteinte Kirschen, 250—375 g Zucker, Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Nachdem die Hälfte des Teiges zum Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, werden die Kirschen mit Zucker und Zimt vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der anderen Hälfte des Teiges ein Gitter darüber gemacht und der Kuchen bei starker Hitze gebacken.

Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingedickt, und, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll, teelöffelweise in die schrägen Vierecke gefüllt.

Man kann auch das Gitter fehlen lassen und den ausgelaufenen Kirschensaft mit 4 Eiern, ¼ *l* dicker saurer Sahne, 2 Löffeln Stärke und 6 Löffeln Zucker sowie etwas Zitronenschale verrühren und den Guß, wenn die Torte beinahe fertig ist, darüber streichen und sie dann völlig gar backen.

44. Torte mit Zuckerfrüchten. Die Hälfte des Mürbeteigs Nr. 6, beliebige Zuckerfrüchte, ein Zuckerguß Nr. 9.

Man rollt den Teig zu einem Unterblatt aus, legt ringsherum einen schmalen Rand darauf und bäckt ihn schnell gar. Dann bestreicht

man den Kuchen mit Konfitüren jeder Art (Aprikosenmus oder Dreifrucht-Marmelade eignen sich besonders dazu) und macht einen Zuckerguß mit Zitronensaft oder Orangenblütenwasser darüber.

45. Liebestorte. Man macht von 750 g feinstem Mehl einen Mürbe- oder Sahneteig, formt daraus drei Kuchen, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimt darüber und bäckt sie gehörig gelb. Nach dem Erkalten bedeckt man den ersten Kuchen mit einer dickgekochten Weincreme, den zweiten mit Himbeer- oder Johannisbeergelee, legt dann alle drei aufeinander, schneidet erst am folgenden Tage den Rand ringsumher mit einem scharfen Messer glatt, macht einen beliebigen Guß darauf, etwa von Zucker mit Zitronensaft, und verziert die Torte mit feinen eingemachten Früchten oder Sukkade.

46. Zitronentorte mit Guß. Ein Blätter- oder Mürbeteig, einige frische Zitronen, Zucker, Biskuit und zum Guß 4 Eier, 1/2 *l* dicke Sahne mit Zucker versüßt.

Es wird von dem Teig ein offener Kuchen gebacken, mit Zucker bestreut, mit Zitronenscheiben, die von den äußeren Schalen, Kernen und Häuten gereinigt sind, dicht belegt, gehörig versüßt, mit Biskuitschnittchen bedeckt und mit Eiern, Sahne und Zucker, welche mit einem Schneebesen gut geschlagen sind, übergossen und noch so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß dick geworden ist.

47. Zitronentorte von Blätterteig. Ein Blätterteig von 250 g Mehl, ferner: 4 frische saftige Zitronen, 250 g geriebene Mandeln, 250 g Zucker und 4 Eier.

Man schält die Zitronen dünn ab, kocht die Schale in Wasser weich, zerschneidet sie in längliche Streifchen, kocht 2 gehäufte Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Wein oder dem Wasser, worin die Schalen gekocht sind, zu einem dicken Sirup und kocht die Schale darin so lange, bis sich der Zucker anhängt. Der Saft wird stark aus den Zitronen gepreßt, mit den Mandeln, dem Zucker, der kandierten Zitronenschale und den Eiern tüchtig gerührt. Damit wird der Blätterteig bestrichen und schnell gebacken.

48. Zitronentorte von Reis. Hierzu eignet sich ein Blätterteig, nicht weniger der Teig Nr. 4 oder 6, ferner gehört dazu 250 g bester Reis, 250 g geriebener Zucker, 4 frische Zitronen.

Der Reis wird abends vor dem Gebrauch gut gewaschen und abgebrüht, zum Aufquellen über Nacht ganz reichlich mit Wasser bedeckt, anderen Tages in demselben Wasser, ohne gerührt zu werden, weich gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Dann reibt man

eine Zitrone auf dem Zucker gehörig ab, schneidet von 3 Zitronen die Schale dünn ab, kocht diese in Wasser weich, schneidet sie dann in Streifchen und kandiert sie wie im vorhergehenden Rezept. Der Saft der 4 Zitronen wird mit dem Zucker gerührt und der Reis mit einer Salatgabel vorsichtig durchgemischt. Unterdes wird der Teig zu einem Unterblatt ausgerollt und ein Rand von der Breite eines Fingers darauf gelegt, wobei zuvor der Raum ringsumher mit kaltem Wasser bestrichen werden muß, damit der Rand festhalte. Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, streicht man den Reis darüber und bestreut ihn mit der kandierten Zitronenschale. Anstatt letzterer kann die Torte mit eingemachten Aprikosen verziert werden.

Die bemerkten Bestandteile sind auf einen großen Kuchen berechnet. Derselbe ist von sehr erfrischendem Geschmack und besonders dann zu empfehlen, wenn das frische Obst fehlt.

49. Apfelsinentorte. 250 g Zucker, 200 g geriebene Mandeln, 12 Eier, 70 g Mehl und 2 Eßlöffel Arrak. Hiervon werden, nachdem die Bestandteile wie Mandeltorte gerührt sind, zwei Kuchen gebacken. Dann werden 2 ganze Eier und 4 Eidotter, Saft von 4 Apfelsinen und von einer die abgeriebene Schale, Saft von 2 Zitronen und 125 g Zucker über Feuer mit einem Schaumbesen geschlagen, bis die Masse dicklich wird. Diese Creme füllt man auf einen der Kuchen, legt den andern als Oberblatt darauf und glaciert die Torte mit folgendem: der Saft von 1 Apfelsine wird mit 125 g feingestoßenem Zucker und 1 Eßlöffel Wasser $^1/_4$ Stunde gerührt und glatt übergestrichen.

50. Apfeltorte von Blätter- und Mürbeteig. Hierzu ein beliebiger Teig, gute Äpfel, 75 g in feine Streifchen geschnittene süße Mandeln, 1—2 Zitronen, Zucker und Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Die Hälfte des Teiges wird zu einem Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, dann werden Äpfel vom Kerngehäuse befreit, in feine Scheiben geschnitten, mit Mandeln, Zitronenscheiben, Zimt und dem nötigen Zucker lagenweise dick auf den Teig gelegt und mit einem Oberblatt oder Gitter nach Stachelbeertorte (Nr. 39) versehen. Der Kuchen wird bei starker Mittelhitze schön gelb gebacken.

51. Gute Apfeltorte von Mürbeteig. Ein Teig nach Nr. 6, gute mürbe Äpfel von gleicher Größe, 1 Tasse weißer Wein, 1 Zitrone, reichlich Zucker und etwas gestoßene Mandeln.

Der Teig wird ausgerollt und mit einem Rande versehen, oder in einer Springform gleichmäßig auseinander gedrückt, wie es bei Torte

von frischen Zwetschen Nr. 55 angegeben ist. Unterdes werden die Äpfel recht rund geschält, durchgeschnitten, und nachdem die runde Seite mit einem scharfen Messer etwas zerhackt worden (was jedoch schnell geschehen muß, damit sie ihre Farbe nicht verlieren), in eine Mischung von dem bemerkten Wein, abgeriebener Schale einer Zitrone nebst Saft, Mandeln und reichlich Zucker getunkt. Nun wird die Schnittseite der Äpfel auf den Kuchen gelegt und dieser bei starker Hitze 1¼ Stunde gebacken. Für festliche Gelegenheiten kann die Torte mit allerlei eingemachten Früchten verziert und mit einem Rande von Apfelsinenscheiben, die mit Zucker durchzogen sind, versehen werden; indes ist die Torte auch ohne Weiteres vorzüglich.

52. Feine Apfeltorte von Mürbeteig. Zum Teig 370 g feines durchgesiebtes Mehl, 250 g ausgewaschene Butter, 100 g durchgesiebter Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Wasser, ferner: gute Äpfel, Wein, Zucker, Zitronenschale und ganzer Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Zucker, Ei, Rum, Wasser und Mehl allmählich dazu gegeben, das Ganze noch eine Weile tüchtig gerührt, in einer zugerichteten Springform mit einem flachen Holzlöffel, den man mit wenig Mehl bestäubt, auseinander gedrückt, so daß der Teig an den Seiten etwas dicker wird und einen Rand bildet; den Boden bestreut man mit etwas gestoßenem Zwieback. Unterdes werden in 8 Teile geschnittene Äpfel mit Wein, Zucker, Zitronenschale und ganzem Zimt halbgar gekocht, nachdem sie kalt geworden, einer auf dem andern liegend in dichten Kreisen auf den Kuchen gelegt und dieser bei starker Hitze dunkelgelb — nicht braun gebacken. Die Brühe läßt man etwas dicklich einkochen und gibt sie, wenn der Kuchen aufgetragen werden soll, über die Äpfel.

53. Einfache Apfeltorte. Man bestreicht eine Springform mit Butter, bestreut sie mit Zwieback und füllt sie schichtweise mit geriebener Semmel (noch einfacher Schwarzbrot) und Apfelschnitten. Jede Schicht wird reichlich mit Butterstückchen belegt und mit Zucker bestreut, auch hin und wieder mit Obstgeleestückchen versehen. Dann bäckt man die Torte, deren obere Schicht aus Brot bestehen muß, eine gute Stunde. Eine halbe Stunde vor dem Garsein bereitet man aus ¼ *l* saurer Sahne, 4 Eidottern, 100 g Zucker und 50 g geriebenen Mandeln einen Guß, den man über die Torte gießt, um sie alsdann völlig gar zu backen.

54. Osnabrücker Apfelkuchen. Man schält reichlich säuerliche aromatische Äpfel, schneidet sie in Viertel und dann in dünne Scheib-

chen und mißt sie. Man gebraucht 5 Liter davon. Die Apfelscheiben werden in 250 g Butter mit 500 g Zucker und einer halben Schote Vanille weich geschmort. Man quirlt 7 ganze Eier, 4 große gestoßene Zwiebäcke und $^1/_2$ *l* Milch tüchtig durcheinander und mischt dies unter die weiche Apfelmasse. Man streicht eine glatte Form — am besten ist eine Springform — mit Butter aus, bestreut sie mit geriebenen Semmelkrumen und füllt die Masse hinein. Die Oberfläche wird mit Zwiebackkrumen bestreut und reichlich mit Butterstückchen belegt. Der Kuchen muß eine Stunde bei Mittelhitze backen.

55. Torte von frischen Zwetschen. Hierzu ein Teig nach Nr. 6, ferner: gute reife Zwetschen, geriebener Zucker und Zimt, gestoßener Zwieback.

Die Zwetschen setzt man in einem blechernen Sieb so lange in langsam kochendes Wasser, bis die Haut mit einem Messer leicht abgezogen werden kann (läßt man sie zu weich werden, so wird das Abziehen erschwert). Nachdem nun die Haut entfernt ist, schneidet man die Steine heraus und legt die Zwetschen in eine Schale. Dann wird der Teig gemacht, den man, ohne ihn auszurollen, sogleich in einer zugerichteten Springform auseinander drücken kann. Zu diesem Zwecke legt man ihn stückweise in die Form und drückt ihn mit der flachen, mit Mehl bestäubten Hand gleichmäßig, jedoch seitwärts dicker, auseinander, so daß ein zweifingerbreiter Rand von gleichmäßiger Höhe entsteht, wobei jede durchsichtige Stelle mit Teig zu verdichten ist. Den aufstehenden Rand legt man mit zwei Fingern in spitzen Zacken und biegt diese schräglaufend nach einer Richtung hin. Danach bestreut man den Teig reichlich mit gestoßenem Zwieback, dreht jede Zwetsche, eben zugedrückt, in geriebenem Zucker und legt sie, am Rande anfangend, ganz dicht und kreisförmig bis zur Mitte hin, streut etwas Zimt darüber und läßt den Kuchen bei starker Hitze (siehe Nr. 1) $1^1/_4$ Stunde dunkelgelb backen.

Der aus den Zwetschen gelaufene Saft wird auf einem Suppenteller mit etwas Zucker auf einer heißen Platte ein wenig eingedickt, und erst, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht wird, über die Zwetschen verteilt.

Der bemerkte Teig ist zu einer großen Torte hinreichend. Warm ist diese am wohlschmeckendsten, jedoch kann sie einige Tage vorher gebacken und vor dem Gebrauch $^1/_4$ Stunde in einen heißen Ofen gesetzt werden. In Zeiten, wobei die Zwetschen fehlen, kann der Kuchen nach dem Backen mit Mus von Zwetschen ohne Schale bestrichen und dann $^1/_4$ Stunde in den Ofen gestellt werden.

56. Torte von getrockneten Zwetschen. Man nimmt den Teig Nr. 6, macht aus zurückbehaltenem Teige mit dem Tortenrädchen schmale Streifen, legt diese wie ein schiefwinkliges Gitter über das Obst, oder man verfährt nach vorhergehender Angabe; ferner gehören dazu $^{1}/_{2}$ kg Katharinenpflaumen oder gute Zwetschen, $^{1}/_{2}$ Flasche Weißwein, 200 g Zucker, 125 g Korinthen, 1 Zitrone und gestoßener Zwieback.

Die Pflaumen werden in heißem Wasser abgewaschen, Zwetschen abgebrüht (siehe Kompotts), und in wenig Wasser so lange langsam gekocht, bis sich die Steine herausdrücken lassen. Dann werden die Pflaumen mit der Brühe, Wein, Zucker, Saft und halber Schale einer Zitrone in einem irdenen Töpfchen, fest zugedeckt, langsam weich gekocht; $^{1}/_{4}$ Stunde vorher gibt man die reingewaschenen Korinthen hinzu und läßt die Brühe gut einkochen. Nachdem das Mus völlig kalt geworden, streicht man es auf den mit Zwieback bestreuten Teig, macht ein Gitter darüber und läßt den Kuchen bei starker Hitze 1—1$^{1}/_{4}$ Stunde dunkelgelb backen.

57. Heidelbeertorte (Rezept aus dem Gasthaus zum weißen Rößle im Schwarzwald-Höllental). Eine Tortenform wird mit Mürbeteig ausgelegt und fingerdick mit verlesenen trockenen Heidelbeeren, die gut mit Zucker bestreut werden, bedeckt.

Vier abgeriebene, in Milch geweichte Weißbrötchen rührt man in 50 g Butter über dem Feuer zu steifem Brei ab, läßt ihn erkalten, mischt 8 Eigelb, 125 g Zucker, 1 Löffel Vanillezucker unter den Brei und zieht zuletzt den Eiweißschnee durch. Der mit Heidelbeeren bedeckte Teig wird halbgar gebacken, dann mit der eben beschriebenen Masse bedeckt und noch $^{1}/_{2}$ Stunde im mittelheißen Ofen gebacken.

58. Ostfriesische Knüppeltorte. 6 Eigelb, 6 Löffel saure Sahne, 6 Löffel Zucker verrührt man gut miteinander, knetet dann so viel Mehl hinein, daß man einen lockeren Teig erhält, den man ausrollt und in kleine viereckige Stücke schneidet, um sie in Schmelzbutter goldgelb zu backen. Dann läutert man 375 g Zucker, fügt 250 g in Streifen geschnittene Mandeln, halb so viel feingeschnittene Sukkade, geriebene Zitronenschale und gestoßene Vanille hinzu, rührt schnell die Teigstückchen mit durch und drückt die Masse fest in eine mit Zuckerwasser ausgespülte glatte Form. Man stellt die Torte über Nacht kühl, bevor man sie stürzt, und hält dazu die Form einen Augenblick in heißes Wasser.

59. Datteltorte. Man bereitet aus 180 g Mehl, 100 g schaumig gerührter Butter, 100 g Zucker, 3 Eigelb, dem zu Schnee geschlagenen

Eiweiß und feingeschnittener Zitronenschale einen leichten Teig, den man in eine Springform füllt und halbgar backt. Inzwischen rührt man 8 Eiweiß recht schaumig mit 300 g feinem Zucker, fügt 300 g feingeriebene Mandeln, 300 g feinstreifig geschnittene Datteln und ein Glas Madeira hinzu, füllt diese Dattelmasse auf die halbgar gebackene Torte und bäckt sie völlig fertig. Zuletzt überzieht man die Torte mit dreifarbiger Zuckerglasur, der reichlich Zitronensaft zugesetzt wurde, damit sie säuerlich schmeckt, und belegt sie mit Datteln und eingemachten Früchten.

---

60. Englischer Plumkuchen. 1/2 kg gute Schmelzbutter oder frische Butter, welche langsam geschmolzen, abgeklärt und wieder dick gerührt ist, 1/2 kg geriebener und fein durchgesiebter Zucker, 1/2 kg gute Puderstärke, 1/2 kg gut gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 12 Eier, 70 g feingeschnittene Sukkade, 8 g Zimt, 4 g Nelken, beide Gewürze fein gestoßen, und ein Weinglas Madeira oder Arrak.

Man reibt die Butter zu Sahne, rührt nach und nach Eidotter, Gewürze, Zucker und Korinthen hinzu und rührt die Masse nach Nr. 1 1/2 Stunde so stark, daß sie Blasen wirft. Dann zieht man das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch, rührt danach die Stärke hinzu, sowie zuletzt den Madeira, setzt den Kuchen sofort in den Ofen und bäckt ihn bei Mittelhitze 1 1/2 Stunde. Bei diesem Kuchen ist die Anwendung von Backpulver sehr zu empfehlen, man rechnet 1 Päckchen davon.

61. Auflegekuchen, der sich lange frisch erhält. 3 Eier, ebensoviel an Gewicht durchgesiebter Zucker, Butter und Mehl.

Die Butter wird geschmolzen, abgeklärt und, nachdem sie wieder dick geworden, mit dem Zucker, welcher nach und nach hinzugegeben wird, so lange gerieben, bis dieser geschmolzen ist; dann rührt man die ganzen Eier nach und nach hinzu, rührt die Masse noch ferner 1/2 Stunde nach Nr. 1, mischt das Mehl durch, bäckt davon 3 Kuchen dunkelgelb, bestreicht 2 derselben mit Gelee, legt alle drei aufeinander, schneidet andern Tags den Rand glatt und bestreut den Kuchen mit geriebenem Zucker.

Man kann dem Teig auch noch Zitronenschale und Zitronensaft zusetzen, auch nur e i n e n Kuchen von der Masse backen, diesen mit Fruchtgelee bestreichen und noch mit dem Schaum von 3 Eiweiß, dem etwas Vanillezucker zugesetzt wird, bedecken und im Ofen eben trocknen lassen, in letzterem Falle hält der Kuchen sich aber nicht so lange.

62. Kenziger aufgerollter Kuchen. 250 g durchgesiebter Zucker, 200 g feines, durchgesiebtes Mehl, 12 Eier, Gelee oder Zuckerfrüchte.

Der Zucker wird mit den Eidottern 1/2 Stunde stark gerührt, dann das Mehl und der feste Schaum der Eier durchgemischt. Hiervon werden 2 länglich viereckige Kuchen auf einer Platte 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Hitze gebacken. Einer derselben wird mit eingemachtem Mus jeder Art oder Gelee oder Zitronenmus aus Nr. 15 bestrichen, der andere darauf gelegt und das Ganze wie eine Papierrolle aufgerollt.

Dieser Kuchen ist von angenehmem Geschmack und hält sich lange.

63. **Bandkuchen.** 1/2 kg abgeklärte Butter, 1/2 kg durchgesiebter Zucker, 1/2 kg erwärmtes Mehl, 16 Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Muskatblüte, 2 Teelöffel feiner Zimt, 100 g süße, 15 g bittere geriebene Mandeln.

Die Butter wird langsam geschmolzen, abgeklärt, mit dem Zucker dick gerührt. Dann werden die Eidotter, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, Muskatblüte, Zimt, Mandeln dazu getan und dies alles eine halbe Stunde nach Nr. 1 stark gerührt. Danach gibt man den festen Schaum von 12 Eiern mit dem Mehl löffelweise zur Masse. Von dieser streicht man ein Strohhalm dick in eine flache zugerichtete Form, läßt es gelb backen, streicht dann wieder ebensoviel darüber, bäckt es wieder gelb und fährt so fort bis zu 5 Lagen, welche vorher gleichmäßig geteilt werden müssen. Nachdem die erste Lage gebacken ist, wird das Feuer unter der Tortenform oder dem Bratofen größtenteils weggenommen, so daß der Kuchen hauptsächlich von oben gebacken wird, sonst aber Mittelhitze (siehe Nr. 1) gleichmäßig unterhalten wird.

Auch kann man die Masse zu e i n e m Kuchen backen und Fruchtgelee dazu reichen.

64. **Französischer Kuchen.** (Meiringer Rezept.) 1/2 kg feines Mehl wird auf ein Backbrett geschüttet und mit 250 g Zucker, 375 g ausgewaschener Butter, einem ganzen Ei, vier Eigelb und 175 g süßen feingeriebenen Mandeln nebst etwas abgeriebener Zitronenschale zu festem Teig verarbeitet, der zwei Stunden kalt ruhen muß.

Man schneidet darauf den Teig in 12 Stücke, rollt jedes Stück 1/2 cm dick aus und sticht aus jedem Stück einen großen Teigring. Diese Ringe werden auf bestrichenem Blech im Ofen hellgelb gebacken und erkalten gelassen. Dann werden alle Ringe mit Aprikosenmarmelade bestrichen, aufeinander gesetzt und rund herum mit Eiweißglasur überzogen, die in gelinder Ofenwärme trocknen muß. Beim Anrichten des Kuchens auf runder Schüssel wird steifer Rahmschnee in die leere Mitte gefüllt und der Kuchen an Stelle einer Torte zum Nachtisch gereicht.

65. Sandkuchen. $^1/_2$ kg gute frische Butter, $^1/_2$ kg durchgesiebter Zucker, 250 g feinstes Weizenmehl und 250 g fein durchgesiebte echte Weizenstärke, je nach der Größe 10—12 frische Eier, Saft und halbe feingeriebene Schale einer guten Zitrone und 2 Eßlöffel Arrak. Alles dieses muß, mit Ausnahme der Eier, einige Stunden vor dem Anrühren an einem warmen Orte stehen.

Die Butter wird vorher geschmolzen, vom Bodensatz abgeklärt, nach der Abkühlung zu Schaum gerieben, und mit dem Zucker, welcher nach und nach hineingestreut wird, tüchtig gerührt. Dann gibt man unter stetem Rühren im warmen Raume allgemach ein Eidotter nach dem andern hinzu, sowie auch die abgeriebene Zitronenschale, und rührt löffelweise das Mehl in die Masse. Nachdem diese im ganzen eine halbe Stunde nach Nr. 1 gerührt worden, wird der Arrak mit dem Zitronensaft durchgemischt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß nebst einem Teelöffel voll Backpulver leicht durchgezogen. Die Masse setzt man sogleich in der bereitstehenden zugerichteten Form in den Ofen und läßt sie bei Mittelhitze $1^1/_2$, wenn der Kuchen dick ist, 2 Stunden backen. Während dieser Zeit darf nicht an die Form gestoßen werden. Die Unterhitze kann anfangs etwas stärker als die Oberhitze sein, dann aber muß sie sehr vermindert und später das Feuer unten ganz entfernt werden.

Man kann den Sandtortenteig auch in drei Teile teilen und einen mit Schokolade braun, einen mit Cochenille rot färben und den letzten gelb lassen, diesen Teig schichtweise in die Form füllen und dann nach dem Stürzen mit einem dreifarbigen Guß, welcher mit Maraskino gewürzt ist, überziehen.

Ebenso kann man unter den Teig 4 g feinen Zimt, 2 g feingestoßene Nelken, 1 g feinen Kardamom, 15 g gewiegte Sukkade, ebensoviel Pomeranzenschale und etwas abgeriebene Zitronenschale mischen und so eine „Gewürzsandtorte“ herstellen.

66. Blitztorte, die nie mißrät. Man wiegt 9 Eier, nimmt soviel wie diese wiegen, feinen Zucker, soviel wie 6 Eier wiegen Mehl und soviel wie 3 Eier wiegen Butter.. Die Butter wird zuerst zerlassen und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann schlägt man die Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Paket Vanillezucker (Marke Oetker oder Erato) zu steifem Schaum, gibt den Zucker darunter, fügt die Eigelb, das Mehl, das mit einem halben Paket Backpulver vermischt wird, sowie zuletzt die Butter hinzu und füllt den Teig sogleich in die vorgerichtete Form. Der Kuchen wird bei Mittelhitze eine Stunde ge-

backen. Er schmeckt vorzüglich, ist außerordentlich rasch anzurühren und mißrät niemals.

67. **Echtes Nienburger Biskuit.** (Originalrezept.) Man rührt 16 Eigelb mit 250 g Zucker, der Schale einer viertel, dem Saft einer ganzen Zitrone und einem halben Teelöffel feinem Kardamom so lange tüchtig durcheinander, bis es dickschaumig ist und große Blasen schlägt, dann mischt man den zum Schneiden steifen Schnee von neun Eiweiß unter die Masse und rührt zuletzt 750—780 g feinste Puderstärke durch. Die Form wird mit Butter dick bestrichen, mit feiner Semmel bestreut, abermals mit viel zerlassener Butter bestrichen und mit etwas gröberem Reibbrot ausgestreut, die Masse eingefüllt und bei gleichmäßiger milder Hitze 1 Stunde langsam gebacken.

68. **Schnell zu machendes Biskuit.** 15 frische Eier, 1 Zitrone, 250 g durchgesiebter Zucker, 250 g Puder.

Man schlägt 13 Eiweiß zu einem möglichst festen Schaum, rührt 15 Eidotter mit der teilweise abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone leicht durcheinander und läßt dies langsam in den Schaum fließen, indem man diesen mit einem Schaumbesen fortwährend stark schlägt. Dann streut man den durchgesiebten Zucker hinein, ferner den Puder und schlägt nun nicht länger, als bis sich dieser mit der Masse vereinigt hat. Das weitere wie vorstehend.

Dasselbe Biskuit kann man auch mit 75 g geriebener Schokolade („Schokoladenbiskuit") vermischen, man nimmt dann 50 g Puderstärke weniger.

Anmerkung. Reste trockenen Biskuits können zu einer guten süßen Nachspeise benutzt werden, indem man sie in Scheiben schneidet, einen Augenblick in Fruchtsaft taucht, dann mit gewiegten oder zerriebenen frischen, gezuckerten oder eingemachten Früchten bestreicht, kranzförmig anrichtet und in die Mitte eine beliebig mit Früchten vermischte steife Schlagsahne füllt.

69. **Gutes böhmisches Semmelbiskuit.** Auf jedes Ei nimmt man 15 g Zucker und 15 g geriebenes und durchgesiebtes, zwei Tage altes Weißbrot, ohne braune Rinde. Die Eidotter werden mit Zucker, Saft und einer halben Schale einer Zitrone und Zimt mit einem Schaumbesen 1/4 Stunde stark geschlagen, dann das Weißbrot hineingestreut und sogleich der steife Schaum der Eier leicht darunter gemischt. Dies wird in einer wohl zugerichteten Form eine Stunde gebacken.

Ist das Weißbrot älter, so muß man etwas weniger nehmen. Für 6 Personen sind 8 Eier hinreichend.

70. Magdalenenkuchen. 250 g Zucker wird mit 6 ganzen Eiern 15 Minuten gerührt, dann gibt man rasch, ohne zu stark zu rühren, 250 g Mehl, die abgeriebene Schale einer viertel Zitrone, 250 g geklärte, abgekühlte Butter und einen Löffel Rum oder Zitronensaft zur Zuckereiermasse, füllt sie in eine ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde.

71. Biskuitrolle. Aus 125 g Zucker, 6 Eidottern, etwas Salz und Zitronenschale rührt man eine schaumige Masse, zieht das Eiweiß der 6 Eier sowie 90 g Mehl durch die Masse und streicht sie messerrückendick auf ein bestrichenes Backblech. Man bäckt den Kuchen gelb, schneidet ihn glatt, löst ihn von der Platte, wendet ihn um und bestreicht ihn mit einer beliebigen Fruchtmarmelade. Man rollt ihn zusammen, stellt die Rolle einige Minuten in den Ofen, bestreicht sie mit Zuckerglasur und belegt sie nach deren Trocknen mit eingemachten Früchten. — In feinen Küchen gibt man diese Biskuitrolle zerschnitten und kranzförmig angerichtet mit einer dicken Weinsauce statt süßer Mehlspeise.

72. Ananaskranz. Um diesen ebenfalls als Mehlspeise beliebten Kuchen, der von vorzüglichstem Geschmack ist, herstellen zu können, muß man sich zwei Formen fertigen lassen, eine glatte Kranzform (5 cm hoch, 18 cm Durchmesser) und eine Becherform (9 cm hoch und 9 cm Durchmesser). Man bereitet zu dem Kranz einen Sandtortenteig Nr. 65 oder Biskuit Nr. 68, bäckt den Teig in beiden Formen, stürzt beide und läßt die Kuchen auskühlen. Inzwischen schneidet man frische in Zucker gekochte und abgekühlte oder eingemachte Ananas in Scheiben, läßt verschiedene eingemachte Früchte abtropfen und legt nun den Kranz auf eine passende Schüssel, auf der man ihn in schräg laufende Streifen teilt, ohne ihn zu zertrennen, und nun dicht mit den Ananasscheiben belegt. Die Becherform stellt man in die Mitte des Kranzes, verziert sie mit den eingemachten Früchten und reicht als Sauce den Ananassaft, welchen man mit gleicher Menge Madeira und mehreren Löffeln Aprikosenmarmelade mische.

73. Schokoladekuchen. 14 Eier, 250 g durchgesiebter Zucker, 250 g geriebene Mandeln, 200 g auf einem Reibeisen feingeriebene und durchgesiebte süße Vanilleschokolade, 4 g feiner Zimt und 1 Teelöffel voll Backpulver.

12 Eidotter und 2 ganze Eier werden mit Zucker, Mandeln, Schokolade mittels eines Schaumbesens $^1/_4$ Stunde stark geschlagen, oder $^1/_2$ Stunde gerührt, dann wird das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier durchgemischt, Backpulver schnell durchgerührt und der Kuchen eine Stunde wie Mandeltorte gebacken.

74. Korinthenkuchen. ½ kg langsam geschmolzene, abgeklärte und wieder dick gewordene Butter, ½ kg feine Weizenstärke oder Reismehl, 375—500 g durchgesiebter Zucker, 125 g gewaschene, im Ofen angetrocknete Korinthen, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 geriebene Muskatnuß oder 1 Teelöffel Muskatblüte, 12 frische Eier, ½ Glas Arrak oder Rum.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, unter starkem Rühren nach und nach Zucker, Gewürz, Eidotter und zwar eins nach dem andern, langsam hinzugefügt und die Masse nach Nr. 1 ½ Stunde stark gerührt. Dann werden die Korinthen durchgerührt, danach der steife Eiweißschaum, sowie zuletzt möglichst schnell die Stärke und der Arrak durchgemischt.

75. Traubenkuchen. (Mitgeteilt aus dem Gasthofe zu den drei Mohren in Augsburg). Man nimmt ½ kg Mehl, 375 g Butter, 1 Obertasse voll Zucker, gestoßenen Zimt nach Belieben, Salz und 5 Eigelb und knetet es sehr rasch zusammen. Inzwischen bestreicht man ein Backblech mit Butter, rollt den Teig aus, legt ihn auf die vorgerichtete Platte und bestreut ihn mit feingestoßenen Mandeln; dann werden 12 Eiweiß zu festem Schaum geschlagen, mit 750 g gestoßenem Zucker und 1½ kg abgezupften weißen Trauben untermengt, diese Masse über den Kuchen gefüllt und der letztere in Mittelhitze gebacken.

Diese Masse gibt 2 mittlere Kuchen.

76. Tassenkuchen. 4 Eier, 1½ Tasse (200 g) Butter, 2 Tassen geriebener Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Rosinen und Korinthen, 6 Stück feingestoßene Nelken und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Gewürz und Eier nach und nach hinzugegeben, danach die Milch und das Mehl und zuletzt die Rosinen und Korinthen. Zu diesem Kuchen wird 1 Teelöffel voll Backpulver (siehe Nr. 1) mit dem trocknen Mehl vermischt, aber niemals mit der Flüssigkeit.

Man läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze 2 Stunden backen.

77. Helenenkuchen. 250 g ungeschälte süße Mandeln, unter denen einige bittere sein können, werden gebürstet, abgetrocknet und mit der Schale durch die Mandelreibmaschine gerieben. Dann rührt man 250 g Butter zu Schaum, gibt 8 Eigelb, 250 g feinen Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone hinzu und mischt darauf 250 g Mehl, das mit ½ Paket Backpulver verrührt wurde, darunter. Zuletzt wird der steife Schnee von 8 Eiweiß unter die Masse gezogen, diese in eine gut ausgestrichene glatte Form gefüllt und bei gleichmäßiger Mittelhitze gebacken.

78. Reiskuchen. 375 g guter Reis, Milch zum Kochen desselben, 250 g Zucker, 200 g Butter, 12 Eidotter, 10 Eiweiß, 125 g süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln, 4 g Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone oder etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (s. Abschnitt A. Nr. 59).

Der Reis wird in Wasser gehörig abgebrüht, in Milch langsam weich und recht steif gekocht; doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann reibt man die Butter zu Sahne, gibt unter fortwährendem Rühren nach und nach hinzu: Zucker, Eidotter, Mandeln und Gewürz; zuletzt mischt man den steifen Eiweißschaum durch. Die Masse wird in einer gut zugerichteten, mit feingestoßenem Zwieback und Zucker bestreuten Springform bei Mittelhitze 1¼ Stunde gebacken.

Sollte der Reis nicht steif genug gekocht sein, so müssen einige feingestoßene Zwiebäcke unter die Masse gerührt werden, ehe der Eiweißschaum dazu kommt. Auch kann man statt der Mandeln 250 g ausgekernte Rosinen ¼ Stunde in dem Reis kochen lassen.

79. Feiner Reiskuchen. Man kocht 125 g Reis in süßer Sahne mit etwas Salz und 80 g Vanillezucker dick und verändert durch verschiedene Zutaten die Reismasse auf mannigfaltige Weise. Man vermischt sie, nachdem man sie mit 6 Eidottern und 50 g geriebener Semmel verrührt hat, mit 60 g zerschnittenem Zitronat, oder mit 100 g aufgequellten Rosinen, oder 100 g aufgekochten kandierten oder frischen zerschnittenen Früchten jeglicher Art, auch mit Mandeln, geriebenen Nüssen oder mit Gewürzen und Blütenwasser verschiedenster Art. Inzwischen bäckt man von Blätterteig Nr. 3 zwei gleichgroße Kuchen mit Rand, bestreicht sie, nachdem sie halb ausgekühlt sind, vorerst mit feiner Fruchtmarmelade oder mit einer dicken Weincreme, dann mit der beliebig gewürzten Reismasse, deckt den zweiten Kuchen darüber und reicht diesen Reiskuchen sofort zur Tafel, wo er die Stelle einer warmen Mehlspeise vertritt.

80. Mandelknappkuchen. 250 g feines Mehl, 125 g Butter, 125 g durchgesiebter Zucker, 125 g süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln, 2 frische Eier.

Die Butter wird geschmolzen, dann gibt man nach und nach Eier, Zucker und Mandeln hinzu, rührt die Masse ¼ Stunde, mischt das Mehl durch, drückt die Masse in der Kuchenpfanne ziemlich dünn auseinander und bäckt sie gelb.

Der Kuchen wird mit Gelee bestrichen; sollte man jedoch ein Bestreuen mit Zucker vorziehen, so schneidet man den Kuchen, wenn er

aus dem Ofen kommt, mit einem scharfen Messer in passende Stückchen und bestreut sie mit Zucker.

81. Mandelspeckkuchen. Ein Mürbeteig nach Nr. 6, ferner 250 g geriebener Zucker, 250 g gestoßene Mandeln, mehrere Zitronen, 2 Eiweiß, 50—70 g weißer, gröblich gestoßener Kandis.

Man taucht den Zucker in Wasser, läßt ihn flüssig kochen, rührt in den Zuckersaft die Mandeln und kleingeschnittene Schale einer Zitrone nebst dem Saft und stellt es zum Abkühlen hin. Dann macht man den Mürbeteig, teilt ihn in 2 gleiche Teile, welche man zu einem Ober- und Unterblatt ausrollt, letzteres jedoch zwei Finger breit größer als das erstere, breitet auf dem Unterblatt die Mandelmasse so aus, daß an den Seiten ein zweifingerbreiter Raum bleibt, legt das Oberblatt darauf und läßt den Kuchen nicht zu langsam backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, streicht man das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern darüber, schneidet Zitronen unter Entfernung der Kerne in kleine Würfel, wie man Speck schneidet, streut sie auf den Kuchen, belegt ihn auch mit einigen Zitronenscheiben, streut den Kandis darüber und stellt den Kuchen eine Weile in den Ofen, damit die oberste Masse etwas trocknet.

82. Portugieser Kaffeekuchen. 250 g Butter reibt man zu Sahne, fügt 6 Eidotter, 250 g Zucker, 1 Glas Madeira, 1 Löffel Orangenblütenwasser, 1 Prise Salz, 125 g gereinigte Rosinen, 300 g Reis- oder feinstes Weizenmehl und 1 Teelöffel Oetkers Backpulver hinzu, zieht den Eierschnee durch die Masse, füllt sie in eine vorbereitete Form und bäckt den Kuchen 1—1 1/2 Stunde. Man überzieht ihn nach dem Stürzen mit einem beliebigen Guß.

83. Königskuchen. 375 g Butter wird zu Schaum gerührt, allmählich 10 Eidotter, 375 g Zucker, etwas Salz, 2 g Zitronenschalenextrakt, 60 g süße, 10 g bittere geriebene Mandeln und 1 Löffel Kognak zugefügt und alles tüchtig miteinander verrührt. Dann vermischt man damit 375 g Mehl, 100 g Korinthen, 100 g gewiegte Sukkade und 2 Teelöffel Backpulver, zieht den Eiweißschnee von 8 Eiern durch den Teig, füllt ihn in die Form und bäckt den Kuchen langsam 2 Stunden.

84. Küsterkuchen. 1/2 kg ausgewaschene Butter, 1/2 kg feines Mehl, 375 g geriebener und durchgesiebter Zucker, 250 g feingestoßene Mandeln, 9 Eier und Fruchtgelee.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Zucker, Eier und Mandeln nach und nach hinzugefügt und 1/2 Stunde gerührt. Dann wird das Mehl durchgemengt, die Masse auf einer Platte fingerdick auseinander

gedrückt und hellbraun gebacken. Wenn der Kuchen kalt geworden ist, bestreut man ihn mit Zucker und legt stellenweise Gelee darauf.

85. Karmeliterkuchen. 9 ganze und das Gelbe von 2 Eiern, 375 g durchgesiebter Zucker, 250 g Mandeln mit der Schale, die mit Rosenwasser nicht ganz fein gestoßen sind, 3 Eßlöffel Kirschwasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 g Zimt, 1 Muskatnuß.

Eier und Eidotter werden schaumig geschlagen, die übrigen Bestandteile nacheinander hinzugefügt. Dann wird die Masse $1/2$ Stunde stark und gleichmäßig gerührt, 250 g feines Mehl darunter gemischt und der Kuchen bei mittlerer Hitze gebacken.

86. Makronenkuchen. 375 g süße, mit Eiweiß nicht ganz fein gestoßene Mandeln, worunter 15 g bittere sein können, 250 g durchgesiebter Zucker, beides erwärmt, 5 Eiweiß, Saft und teilweise abgeriebene Schale einer Zitrone oder Apfelsinenzucker.

Man vermischt die Mandeln mit dem Zucker und dem Eiweiß, fügt den Saft und die Schale der Zitrone hinzu und streicht diese Masse auf große zur Kuchenform passend zusammengeklebte Oblaten. Man bäckt den Kuchen bei schwacher Hitze (Grad 3) und belegt die Oberfläche mit eingemachten Früchten.

87. Mandelberg. Man schlägt 8 frische Eiweiß zu einem ganz festen Schnee, mischt 400 g durchgesiebten Stampfmelis mit 100 g Stärkemehl hinzu, setzt die Masse in einem messingenen Kessel auf gelindes Feuer und schlägt sie fortwährend mit der Schaumrute oder einem Schaumbesen, bis sie anfängt dick zu werden. Dann wird der Topf vom Feuer genommen und unter Hinzutun von etwas mit Zucker feingestoßener Vanille oder abgeriebener Zitronenschale die Masse geschlagen, bis sie kalt geworden. Darauf mengt man $1/2$ kg ganz fein geschabte Mandeln, welche auf einer warmen Platte angetrocknet sind, mit einem Spaten durch die Masse und bringt diese dann auf Oblatenkränze; doch besser noch ist es, sie auf folgende Weise aufzutragen: Man schneidet 12 Kränze von Pappdeckeln in $2\,1/2$ cm Breite, jeden zur Hälfte der Breite kleiner als den anderen, legt diese Kränze auf eine mit Papierbogen belegte und mit etwas Mehl bestäubte Platte und entfernt die Kränze. Auf die also bezeichneten Kreise wird die Mandelmasse $2\,1/2$ cm hoch verteilt und bei gelinder Hitze $1/2$ Stunde gebacken. Sobald die Mandelkränze aus dem Ofen kommen, feuchtet man das Papier auf der Kehrseite mit einem Schwamm an, wodurch das Gebackene sich löst, schneidet sie, abgekühlt, mit einem Messer glatt, legt sie aufeinander, auch nach Belieben hier und da ein wenig Himbeer-

oder Johannisbeergelee dazwischen, damit die Ringe fest liegen, und verziert die Spitze mit einem Blumenstrauß.

88. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt. Blätterteig nach Nr. 4 und 250 g frische geriebene Mandeln, 250 g Zucker, 1 Ei, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 g Zimt.

Von den Mandeln und den übrigen Zutaten wird ein Teig gemacht, den man einen halben Finger dick ausrollt und in schmale Streifen schneidet. Zugleich rollt man den Blätterteig aus und schneidet die Streifen so viel breiter, daß sie den Mandelteig einschließen, und rollt sie zusammen. So fährt man fort, bis aller Teig gerollt ist, schneidet aber jeden neuen Streifen zwei Finger breit kürzer als den anderen, bestreicht die Stücke mit Ei, wälzt sie in grobgesiebtem Zucker, legt sie einzeln kranzförmig auf eine Platte und bäckt sie bei starker Hitze schnell gelb. Nachher werden sie aufeinander gelegt.

89. Spiegelkuchen. Man bäckt einen Kuchen von englischem Teig oder Mürbeteig mit einem schmalen Rande, macht ein beliebiges Weingelee von einer halben Flasche Wein, gießt es, wenn es noch flüssig aber nicht mehr warm ist, auf den erkalteten Kuchen und stellt diesen hin, bis das Gelee steif ist.

90. Blätterteig mit Zitronen-Creme. Ein Blätterteig von 375 g Mehl; zur Creme: 250 g gestoßener Zucker, 4 Zitronen, Weiß- oder Apfelwein nach Bedarf, 20 frische Eidotter, 5 Eiweiß, einen halben Eßlöffel feine Weizenstärke.

Man rollt den Blätterteig zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rand und bäckt ihn schnell gar. Dann bereitet man folgende Creme: Die Eidotter füllt man in ein Glas, gibt in ein gleiches den Saft von den Zitronen nebst so vielem Weißwein, daß er mit den Eidottern gleichen Raum einnimmt. Dann wird beides mit dem bemerkten Zucker, der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone, dem Eiweiß und der aufgelösten Stärke untereinander gerührt und auf dem Feuer fortwährend geschlagen; endlich, wenn die Masse ganz steif geworden, diese schnell vom Feuer genommen und noch so lange geschlagen, bis sie nicht mehr heiß ist. Wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, füllt man die Creme auf den Blätterteig und verziert sie mit kleinen Baisers.

91. Obstkuchen für 15 Personen. 250 g Kaiserauszugmehl, 130 g Butter, 70 g Zucker, ein Ei und zwei Eßlöffel Rum, in Ermangelung kaltes Wasser.

Dies alles wird möglichst schon am vorhergehenden Tage zusammen gemengt, ausgerollt, kreuzweis zusammengeschlagen und nochmals der-

artig ausgerollt, daß man eine möglichst runde Form erhält. Dann wird der Teig mit einer Form bedeckt, abgerändert und auf eine vorgerichtete Platte gelegt; hier mit einem schmalen Rand versehen, die in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfel recht nahe zusammen kreisförmig auf den Teig gelegt, reichlich Zucker, Zimt, Korinthen, Zitronenschale und gestoßene Semmelkrumen oder geriebene Makronen darüber gestreut, Stückchen Butter darauf gelegt und der Kuchen schön gebacken.

Bei Kirschen oder Zwetschen wird vorher Zwieback über den Teig gestreut.

Anmerkung. Bei allen Obstkuchen ist es anzuraten, das Obst nicht roh auf den Teig zu legen, sondern in Zuckersirup einige Minuten aufzukochen und dann zu benutzen. Das Obst wird gleichmäßiger gesüßt sein und schneller gar backen, so daß ein Verbrennen oder gar Austrocknen des Kuchenteiges zu langen Stehens wegen nicht vorkommt.

Der Kuchen kann bis zu acht Tagen in einem Töpfchen im Keller aufbewahrt werden.

92. Apfelkuchen ohne Butterteig mit Mandelguß. 18 bis 20 feine mürbe Äpfel von mittlerer Größe, zum Füllen derselben gut gewaschene Korinthen, Zucker, Zimt, Sukkade und etwas Butter; zum Guß 6 frische Eier, 125 g geriebene Mandeln und 125 g geriebenen Zucker, $1/2$ Teelöffel Muskatblüte.

Die Äpfel werden geschält, nach dem Herausbohren des Kernhauses mit Korinthen, Zucker, Zimt, Sukkade und einem Stückchen frischer Butter gefüllt und in einer zugerichteten Form oder Pfanne aufrecht nebeneinander gestellt. Dann werden Eidotter, Zucker, Mandeln und Muskatblüte $1/4$ Stunde stark gerührt, mit dem zu festem Schaum geschlagenen Eiweiß durchgemischt, über die Äpfel verteilt und die Masse 1—$1\,1/4$ Stunde gebacken.

Man gibt diesen Kuchen womöglich warm; macht man ihn am vorhergehenden Tage, so kann man ihn $1/4$ Stunde vor dem Gebrauch zum Erwärmen wieder in den Ofen stellen.

93. Mannheimer Apfelkuchen. Man rührt aus 100 g schaumig geriebener Butter, 200 g Zucker, 5 ganzen Eiern, Schale einer viertel Zitrone und 250 g Mehl einen leichten Teig, den man auf eine mit Butter bestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Platte streicht, mit Apfelscheiben dicht belegt und mit einem Guß aus $1/4$ *l* saurer Sahne, 3 Eiern, Zucker und Vanille übergießt. Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze.

94. Mailänder Apfelkuchen. Man bäckt nach Nr. 37 einen großen Linzer Tortenboden und dünstet indes gute Borsdorfer Äpfel

in Wein mit Zucker und Zitronensaft weich, doch dürfen die Äpfel nicht zerfallen. Auch 200 g Reis wird abgebrüht und in Sahne mit Zucker und Vanille weich und dick gekocht und dann kalt gerührt. Auch die Äpfel müssen abkühlen, bevor man sie auf den ebenfalls erkalteten Kuchen legen kann. Man bestreicht diesen Kuchen mit Aprikosenmarmelade, mischt unter den Reis ein Glas Maraskino und streicht ihn gleichmäßig auf den Kuchen, legt dann die Apfelscheiben darauf, bestreicht diese mit flüssig gemachtem Apfelgelee und belegt den Kuchen mit eingemachten Kirschen.

95. Kuchen von Hefenteig auf einer Platte mit frischen Zwetschen, auch mit Äpfeln oder anderen beliebigen Früchten. $^1/_2$ kg warmgestelltes Mehl, 200 g geschmolzene und abgeklärte Butter, $^2/_{10}$ *l* lauwarme Milch, 30 g frische Hefe (siehe Nr. 1), 2 Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, ferner frische Zwetschen, und zum Überstreuen des Obstes Zucker, Zimt und Butter.

Man gibt das Mehl in eine Schale, in die Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, etwas Salz und in die Milch zerrührte Hefe, macht alles zu einem lockeren Teige, welchen man langsam aufgehen läßt, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf eine gut abgeriebene und bestrichene eiserne Platte; dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, streut Zucker und Zimt darüber, läßt recht reife, gute abgeputzte und ausgesteinte Zwetschen in einem Topfe mit etwas Butter warm werden, legt sie dicht aneinander, mit der Innenseite nach oben darauf, kleine Stücke Butter und Zimt darüber, stellt den Kuchen so lange an einen warmen Ort, bis er gut aufgegangen ist, und bäckt ihn schnell gar, weil sonst der Teig austrocknen würde.

Nach Belieben kann man einen Guß nach Nr. 8 darüber machen, ehe der Kuchen ganz gar ist, und ihn dann vollends gar backen.

Auf gleiche Weise bäckt man einen Kuchen mit Walderdbeeren oder Heidelbeeren, doch wärmt man dazu vorher die Beeren im Ofen und bestreut den Teig vor dem Auflegen mit geriebenem Zwieback.

96. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 1. $1^1/_2$ kg Mehl, 130 g Hefe, 7 Eier, 1 Zitrone, 1 kg Butter, 2 Obertassen gestoßener Zucker, reichlich $^1/_4$ *l* Milch, 250 g ausgekernte Rosinen oder Korinthen.

Man macht in der Mitte des durchgesiebten Mehls eine Vertiefung, gibt Zucker, Eier, Rosinen, die abgeriebene gelbe Oberschale der halben Zitrone und die Milch mit der aufgelösten Hefe hinein, nach und nach die ganz erweichte Butter und schlägt den Teig, welchen man in einer erwärmten Schale gerührt hat, tüchtig. Dann bestreicht man eine

sorgfältig gereinigte große Kuchenplatte mit weißem Wachs oder ungesalzener Butter, breitet den Teig fingerdick darauf aus und läßt ihn in nicht zu großer Wärme aufgehen. Ist dieses erfolgt, so bestreicht man den Kuchen mit zerlassener Butter, bestreut ihn dick mit grob- oder feingestoßenem Zucker und bäckt ihn rasch gar.

Man kann diesen feinen, aber auch sehr fetten Kuchen in der Weise verändern, daß man nur 750 g Butter in den Teig nimmt, letzteren nach dem Aufgehen durchweg einkneift, mit den zurückbehaltenen 250 g Butter in kleinen Stückchen belegt und dann dick mit Zucker bestreut. Die Eier dürfen darin nicht fehlen, wohl aber in gröberen Plattenkuchen.

97. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 2. Zuvor sei bemerkt, daß die nachfolgenden Kuchen vor dem Einschieben in den Ofen mit einer Gabel oder einem spitzen Messer durchweg durchstochen werden müssen, damit sie nicht blasig werden. Werden sie mit Daumen und Zeigefinger vor dem Belegen mit Butter gekniffen auf der ganzen Oberfläche, so ist das Durchstechen mit der Gabel nicht nötig.

Zum Teig: 1 kg feinstes, erwärmtes und dann durch ein Blechsieb gerührtes Mehl, 375 g gute, völlig ausgewaschene Butter, 70—90 g frische ausgewässerte Hefe, 70 g kleingeschnittene Sukkade, ein kleiner Teelöffel Salz, 2 Eier, $^{6}/_{10}$ *l* warme, nicht heiße Milch. Auf den Kuchen: 330 g gröblich gestoßener Zucker, 250 g Butter, 70 g gröblich gestoßene Mandeln; zum Besprengen des gebackenen Kuchens $^{1}/_{2}$ Tasse Rosenwasser, oder, wenn man diesen Geschmack nicht angenehm finden sollte, ebensoviel weißen Wein oder Zuckerwasser.

Das Mehl wird in einer erwärmten Backmulde mit der in Stückchen zerpflückten Butter vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die einige Minuten vorher in der Milch mit 60 g Zucker aufgelöste Hefe nebst Eiern und Gewürz hineingegeben, mit einem breiten Messer von allen Seiten das Mehl nach der Mitte hingezogen, alles rasch untereinander geschlagen und wenig verarbeitet, was bei dieser Vorschrift eine Hauptbedingung ist. Der so entstandene weiche Teig wird nun mit der flachen, mit wenig Mehl bestäubten Hand auf einer etwas erwärmten Bäckerplatte einen halben Finger dick ausgebreitet, mit einem erwärmten Tassentuch bedeckt und an einem mäßig warmen Orte so lange — etwa 1—$1^{1}/_{2}$ Stunde — zum Aufgehen hingestellt, bis der Teig gehörig gehoben ist. Nachdem dies geschehen, bestreut man ihn mit einem Gemengsel von Zucker, Mandeln und Zimt, verteilt die in Stückchen zerpflückte Butter gleichmäßig darüber und bäckt den Kuchen bei guter Hitze etwa 15—20 Minuten. Er darf nur dunkelgelb, nicht bräunlich werden; noch weniger im Ofen austrocknen, sondern muß

inwendig weich bleiben. Beim Herausnehmen besprengt man ihn auf der Platte mit Rosenwasser, Wein oder Zuckerwasser.

Anmerkung. Ganz frisch sind die Butterkuchen am besten. Um sie aufzufrischen, was recht gut geht, setzt man sie vor dem Gebrauch einige Minuten in einen recht heißen Ofen. Sie werden gewöhnlich in zweifingerbreite und dreimal so lange Stückchen geschnitten.

98. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 3. Zum Teig 1 kg erwärmtes Mehl, 250 g gewaschene und womöglich ausgesteinte Rosinen, 125 g halb Butter halb gutes Schmalz, zusammen langsam geschmolzen, 50 g frische Hefe, 1/2 *l* warme Milch und, wenn man sie gerade hat, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen des Kuchens 125 g geschmolzene Butter und zum Überstreuen 125 g Zucker und etwas Zimt.

Der Teig wird in einer warmen Schale angemengt, mit dem etwa noch fehlenden Mehl auf dem Kuchenbrett verarbeitet, geworfen, damit er zarter wird (siehe Nr. 1 dieser Abteilung), und ausgerollt, dann auf eine Kuchenplatte geschoben, nachdem er aufgegangen, mit 125 g Butter bestrichen und mit ebensoviel Zucker bestreut und in gut geheiztem Ofen rasch braun gebacken.

99. Butterkuchen von Semmel- oder feinem Weißbrotteig. In Fällen, wo die Zeit zum Bereiten eines Butterkuchens sparsam zugemessen ist, kann nachstehende Vorschrift dienen:

1 1/4 kg beim Bäcker bestellter Brötchenteig, 250 g abgeklärte, noch etwas warme Butter, 3 Eßlöffel durchgesiebter Zucker, 2 erwärmte Eier, eine Messerspitze Muskatblüte und 250 g Rosinen oder Korinthen, welche in warmem Wasser gewaschen werden.

Dies alles wird mit dem Teig vermischt, der jedoch möglichst wenig verarbeitet werden darf. Wenn er auf der Platte gut aufgegangen ist, so bestreut man ihn wie in den vorhergehenden Vorschriften mit einer Mischung von gröblich gestoßenem Zucker und Zimt, legt auch 125 g in Stückchen zerpflückte Butter darüber hin und bäckt den Kuchen schnell gar. Das Besprengen nach dem Backen mit Rosenwasser oder Wein ist auch hier zu empfehlen.

100. Amerikanischer Kuchen. (Originalrezept.) Man vermischt 1 kg Maismehl mit 1 1/2 Paket Backpulver, mit guter Milch, etwas Salz und einigen Eiern zu einem nicht zu steifen Teige, verarbeitet ihn gut und tut ihn 2 1/2 cm hoch in eine mit Butter bestrichene Schüssel, begießt ihn oben mit zerlassener Butter und stellt ihn 1—1 1/2 Stunde lang in einen heißen Backofen. Der Kuchen wird warm, wie er aus

dem Ofen kommt, gegessen und zwar zum Kaffee oder Tee, zum Dessert, oder als Mehlspeise mit Kompott.

101. Göttinger Speckkuchen. Dieser namentlich bei Herren sehr beliebte Frühstückskuchen wird von fertig zubereitetem Brotteig gebacken. Der letztere wird messerrückendick ausgerollt, auf eine mit Speck bestrichene große Kuchenplatte gebreitet, mit einem Guß von dickem, saurem Rahm nebst 5 ganz leicht geschlagenen Eiern versehen, dicht mit kleinen Würfeln von geräuchertem Speck, würfelig geschnittenen Zwiebeln, Kümmel und etwas Salz bestreut und in starker Hitze im Backofen, vor dem Brote, rasch gar gebacken. Durch Hinzufügung von Äpfelscheiben wird der Kuchen sehr verfeinert. Oft wird auch ein Guß von geriebenen Semmelkrumen mit Eiern und saurem Rahm, auf jedes Ei 1 Eßlöffel, nebst feingeschnittenem Schnittlauch und etwas Salz auf den Kuchen gestrichen und dieser dicht mit feingewürfeltem Speck bestreut wie der vorhergehende. Der Speck darf aber niemals in den Guß gemischt werden.

102. Kartoffelkuchen, ebenfalls bei Herren sehr beliebt. 12 Stück mehlige frisch gekochte Kartoffeln drückt man durch ein Sieb und verarbeitet die warmen Kartoffeln mit 125 g Butter, etwas Salz und 100 g Mehl zu einem Kuchenteig, den man ausrollt. Er wird auf ein ausgestrichenes Kuchenblech gelegt und mit der folgenden Mischung bestrichen. 6 geriebene Kartoffeln dämpft man in 50 g Butter mit 50 g Speckwürfeln und einer gehackten Zwiebel ab, daß sich die Masse vom Topfe löst, läßt sie erkalten und mischt sie mit 1/4 *l* dickem sauren Rahm, 4 ganzen Eiern, etwas Kümmel und Salz, streicht dies auf den Kartoffelteig und bäckt den Kuchen 30 bis 40 Minuten.

103. Schlesischer Brünkelkuchen. Hierzu ein Butterkuchenteig nach Nr. 97 ohne Rosinen und Korinthen. Zum Überstreuen 250 g geriebener Zucker, 250 g feines Mehl, 250 g geschmolzene und abgeklärte Butter, 70 g gröblich gestoßene Mandeln, 8 g Zimt.

Dies alles wird mit der Hand lose durchgemengt, so daß es kleine Krümel werden. Dann wird der Teig, nachdem er gut aufgegangen, auf einer Platte dünn ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit obigem Gemengsel bestreut, mit einer Feder noch etwas zurückbehaltene geschmolzene Butter darüber gesprengt und der Kuchen schnell gebacken.

104. Guter schlesischer Käsekuchen. Man bereitet einen Teig wie in Nr. 98. Zum Überstreichen wird ein Suppenteller gute, abgelaufene dicke oder Käsemilch mit junger Sahne fein, aber nicht zu

dünn gerührt, 1 Obertasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimt nach Geschmack, 2 Eier und 250 g gut gewaschene Korinthen durchgemischt.

Man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und bäckt ihn schnell wie Butterkuchen. Zu der Käsemasse gibt man abends vor dem Gebrauch etwa 3 *l* dicke Milch mit dem Rahm in einen losen Beutel und verwendet am anderen Morgen diese von der Molke befreite Masse zum Guß über den Kuchen.

Dieser Kuchen ist, wenn er nicht im Ofen ausgetrocknet, sondern weich gebacken und frisch gegessen wird, von sehr angenehmem Geschmack.

105. Bremer Klaben. Zum Teig 1 1/2 kg gutes durchgesiebtes Mehl, 1/2 kg ausgewaschene Butter, 1/2 kg gewaschene Rosinen, welche womöglich ausgesteint und dann warmgestellt werden, 250 g durchgesiebter Zucker, 3/4 *l* warme Milch, 100 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, Gewürz nach Gefallen. Zum beliebigen Füllen, wobei die Rosinen wegbleiben, 375 g gewaschene und erwärmte Korinthen, 125 g Zucker, 70 g langgeschnittene Mandeln, stark 30 g Sukkade.

Man macht den Teig, wozu alle Bestandteile vorher erwärmt sein müssen, ganz nach Wickelkuchen, Nr. 115, läßt ihn langsam etwa 1 1/2 Stunde aufgehen und rollt ihn zwei Finger dick zu einem langen, schmalen Streifen aus, drückt diesen mit dem Rollholz in der Mitte der Länge nach ein, damit an den Seiten der Teig dicker wird, füllt, wenn es beliebt, diese Stelle mit Korinthen, Sukkade und Mandeln und schlägt dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringt man den Klaben in Form eines halben Mondes auf eine Platte, die Rückseite nach außen, worin einige Einschnitte gemacht werden, läßt ihn gehörig aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei mäßiger Mittelhitze eine reichliche Stunde.

106. Naumburger Stollen. Zum Teig 6/10 *l* warme Milch, 1/2 kg Butter, 250 g Rosinen, 250 g Korinthen, 80 g Hefe, 125 g durchgesiebter Zucker, 2 g Muskatblüte und so viel Mehl, als man zu einem lockeren Teige bedarf, der nicht an den Fingern klebt. Zum Bestreichen etwas geschmolzene Butter; zum Überstreuen 125 g Mandeln, 15 g bittere eingeschlossen, Zucker und Zimt.

Das Mehl wird durchgesiebt und mit der Butter an einen warmen Ort gestellt; Korinthen und Rosinen werden, nachdem sie gut gewaschen, im Ofen erwärmt.

Hat man die warme Milch in die Mitte des Mehles und dann die mit etwas Branntwein angerührte Hefe dazu getan, so wird das übrige mit der Butter durchgearbeitet; Rosinen und Korinthen kommen

zuletzt hinzu. Ist der Teig nun gemacht, so legt man ihn zum Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort, formt ihn dann zu einem langen Brot, macht Einschnitte hinein, bestreicht den Stollen mit geschmolzener Butter und streut die gröblich gestoßenen Mandeln darüber. Wenn derselbe aus dem Ofen kommt, wird er nochmals mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

107. Hallorenkuchen (Hallesche Wecke). 1 *l* Milch, 1 kg ausgewaschene Butter, 1/2 kg ausgesteinte Rosinen, welche mit Rum besprengt werden, 1/2 kg gereinigte Korinthen, 100—130 g trockene Hefe, 70 g süße, 15 g bittere gehackte Mandeln, 70 g kleingeschnittenes Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 g Muskatblüte, 6 Eidotter, 1 Teelöffel Salz und so viel Mehl, daß der Teig, welcher stark geschlagen wird, sich gut ziehen läßt.

Mit zurückbehaltener Butter und süßen Mandeln bestreicht und bestreut man eine große und zwei kleinere Formen, gibt den Teig hinein und stellt ihn an einen warmen Ort. Ist er recht gut aufgegangen, so läßt man ihn in einem nicht gar zu stark geheizten Ofen backen, bestreicht den Kuchen sogleich mit Butter und streut Zucker und Zimt darüber hin.

108. Roll- und Schneckenkuchen. 1150 g feines durchgesiebtes Mehl, 8 Eier, von 4 das Weiße zurückgelassen, 80 g mit Milch und Zucker aufgelöste Hefe, 250—375 g Farinzucker oder Melis, 1/2 kg gute ausgewaschene Butter, 250 g Korinthen, 250 g ausgesteinte Rosinen, 1/4 *l* lauwarme Milch.

Alles dies muß vorab an einem warmen Orte gehörig durchgewärmt sein. Dann werden die Eier zerklopft, die Milch wird mit der Hefe zu den Eiern gegossen und die Hälfte des Mehles damit angerührt. Dieses läßt man 1/2 Stunde aufgehen, rührt nachher so viel Mehl dazu, daß man den Teig rollen kann, arbeitet die Butter durch, gebraucht von dem übrigen Mehl zum Unterstreuen und rollt den Teig dünn aus. Dann schneidet man ihn mit einem Backrädchen in stark zweifingerbreite Streifen, streut Zucker, Korinthen, Rosinen, Zimt, auch nach Belieben Mandeln, der Länge nach feingeschnitten, darüber hin, rollt die Streifen in Form eines Schneckenhauses auf und setzt sie in eine zugerichtete Tortenpfanne nicht zu nahe aneinander, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Sind größere Röllchen dabei, so kommen diese in die Mitte. Man läßt sie gut aufgehen und bäckt sie bei starker Hitze 3/4—1 Stunde.

Ist man genötigt, den Kuchen zu einem zuverlässigen Bäcker in den Ofen zu schicken, so erkundige man sich genau, wann der Kuchen

in den Ofen kommt. Am besten läßt man ihn, gut zugedeckt, in der Backstube aufgehen.

109. Elberfelder Kringel. 1 kg Mehl, 375 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eier, 8 g guter gestoßener Zimt (wo dieser nicht beliebt ist, kann er stets durch Vanille oder auch bei Hefenbackwerk durch Kardamom ersetzt werden), 1/4 *l* Milch, 375 g Korinthen oder 2 Tassen Gelee und 70 g frische Hefe.

Die Hälfte des Mehls rührt man mit der warmen Milch, den Eiern und der Hefe an, läßt es aufgehen und nimmt dann 125 g Zucker und so viel Mehl dazu, daß der Teig verarbeitet werden kann; die Butter gibt man nach und nach dazu, sowie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, mit dem übrigen Zucker nebst Zimt und Korinthen überstreut oder mit Gelee bestrichen, vorsichtig aufgerollt und zu einem offenen Kranze geformt. Dieser wird dann auf eine Platte gelegt, wenn er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen und 3/4 Stunde bei starker Hitze gebacken.

Wünscht man beim Backen dieses Kringels zugleich ein zweites Gebäck zu haben, so kann man vor dem Aufrollen des Teiges den vierten Teil davon zurückbehalten, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker durcharbeiten und Mandelkränze formen und backen, wie diese beim kleinen Backwerk beschrieben sind. Man braucht dazu 75 g Mandeln.

110. Bochumer Kaffeebrezel. Man rührt 60 g Butter weich, gibt 2 Eier und 80 g feinen Zucker hinzu, mischt 1/5 Liter Milch und 300 g Mehl, das man mit einem halben Paket Backpulver verrührt hat, hinzu und arbeitet von diesen Zutaten einen glatten Teig, den man auf einem mit Mehl bestreutem Brett sehr dünn ausrollt. Die erhaltene Teigplatte wird mit einem Gemisch von 50 g gereinigten Rosinen, 25 g Korinthen, einem kleinen Löffel voll gehackter Zitronenschale, 40 g geriebenen Mandeln, 70 g feinem Zucker und etwas gestoßener Vanille bestreut und dann mit 40 g zerlassener Butter beträufelt. Man rollt die bestreute Platte zu einer langen, an beiden Enden spitz auslaufenden Rolle zusammen, schließt sie zu einer großen Brezel zusammen und bestreicht diese mit Eigelb, bestreut sie mit Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie auf mit Butter bestrichenem Blech bei Mittelhitze 45 Minuten.

111. Napfkuchen (Form- oder Rodonkuchen). Nr. 1. 1/2 kg feinstes Mehl, welches der Klümpchen wegen durch einen Durchschlag gerieben wurde, 375 g abgeklärte und wieder kalt gewordene Butter, 250 g durchgesiebter Zucker, 15 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Stückchen feingeschnittene Sukkade und 30 g frische gewässerte, mit Milch zerrührte Hefe und 1/2 Teelöffel Salz.

Nachdem die genannten Teile gehörig durchwärmt, auch im Winter die Eier in warmem Wasser erwärmt worden und die Hefe mit etwas warmer Milch und 1 Teelöffel Zucker aufgelöst, reibt man die Butter zu Schaum, rührt allmählich Zucker, Salz und Zitronenschale hinzu, sowie auch abwechselnd 1 Eßlöffel Mehl, 1 ganzes Ei und fährt damit fort, bis alles verrührt ist, hierauf wird die Hefe durchgemischt. Dann schlägt man den Teig mit der runden Seite des Rührlöffels so lange, bis er überall Blasen wirft, läßt ihn in der zugerichteten Form langsam etwa 1 ½ Stunde zugedeckt an einem zugfreien Orte aufgehen und bäckt den Kuchen bei guter Mittelhitze 1 Stunde.

Man kann bei dieser und der nächsten Vorschrift nach Gefallen den Zucker weglassen und geriebenen Zucker zum Kuchen geben.

112. Napfkuchen. Nr. 2. ½ kg feinstes durchgesiebtes Mehl, 375 g abgeklärte Butter, 125 g etwas gröblich gestoßene Mandeln, 125 g durchgesiebter Zucker, 9 frische Eier, ¹/₁₀ l frische erwärmte Milch, abgeriebene Schale einer Zitrone, ½ Teelöffel Salz und 30 g frische Hefe. — Die Butter wird zu Schaum gerieben, dann gibt man unter stetem Rühren nach und nach die Eier hinzu, dann Mandeln, Milch, Gewürz, Zucker und aufgelöste Hefe, rührt zuletzt löffelweise das Mehl durch und läßt die Masse in einer mit Butter bestrichenen und mit Puderzucker oder Zwieback bestreuten Form nach Nr. 1 aufgehen und backen.

Anmerkung. Bei Napfkuchen, Rollkuchen und allen anderen Hefenbackwerken kann man überall statt Hefe gutes Backpulver nehmen, doch dürfen die Zutaten dann nicht erwärmt werden, auch muß der Kuchen sogleich nach dem Anrühren in den Ofen.

113. Pariser Napfkuchen. Man löst 45 g Hefe in einer Tasse Milch auf. Dann rührt man 500 g Butter zu Schaum, fügt 3 ganze Eier, 3 Eigelb, 150 g Zucker, 125 g Korinthen und ebensoviel Rosinen, ½ Teelöffel Salz, 50 g gewiegte Sukkade, 15 g geriebene bittere Mandeln, 1 Löffel Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale, etwas Muskatblüte, 3 Löffel Kognak und die aufgelöste Hefe hinzu und fügt zuletzt 625 g feinstes durchgesiebtes Mehl hinzu. Man schlägt den Teig recht tüchtig, bis er lose und leicht erscheint, füllt ihn dann sofort in eine gut vorbereitete große Form, stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort und bäckt ihn dann bei gleichmäßiger Wärme lichtbraun. Man stürzt den Kuchen, besiebt ihn gleichmäßig und dicht mit feinstem Puderzucker und hält dann eine glühende Schaufel solange darüber, bis er glasiert erscheint.

114. Korinthenplatz. 1375 g Mehl, 375—500 g gut gewaschene Korinthen, 250 g abgeklärte Butter, ½ l lauwarme Milch,

70 g Hefe, 1 Obertasse Zucker, 2 Eier, Muskatblüte oder Zimt und etwas Salz.

Dies alles wird 1 Stunde vor dem Anrühren an einen warmen Ort gestellt. Dann rührt man Milch, Eier und die Hälfte der Hefe mit der Hälfte des Mehls an, läßt dies aufgehen und macht es mit dem übrigen zum Teig, welchen man mit der runden Seite eines Löffels so lange stark schlägt, bis er Blasen wirft. Darauf läßt man den Teig in einer ausgestrichenen Form 1—1 1/2 Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit verdünntem Ei und läßt den Kuchen bei starker Mittelhitze 3/4—1 Stunde backen.

115. Wickelkuchen. Zum Teig 625 g feines Mehl, 375 g ausgewaschene Butter, nach Belieben 80—160 g Zucker, 3 Eier, 50 g Hefe, 1/4 *l* lauwarme Milch, 1 Teelöffel Salz; auf den Teig: 250 g Korinthen oder Rosinen, 125 g Zucker, 60 g kleingeschnittene Sukkade oder Pomeranzenschale oder in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (A. Nr. 59) und 8 g Zimt, besser Kardamom.

Nachdem alle benannten Teile gut erwärmt, die Hefe in etwas Milch und Zucker aufgelöst, legt man die weichgewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Hefe, Salz und Milch untereinander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Danach rollt man ihn zu einem langen, 15 cm breiten Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche vorher gewaschen und im Ofen erwärmt sind, Zucker, Pomeranzenschale und Zimt, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so rundherum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist; jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt. Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und bäckt ihn bei starker Mittelhitze 1—1 1/4 Stunde.

116. Gewöhnlicher Topfkuchen. Zu 1 kg gutem Mehl 125 g Butter, doch kann man auch zur Hälfte Schweineschmalz und gutes, ausgeglühtes Rüböl nehmen, ferner 125 g Rosinen oder in Stückchen geschnittene gut getrocknete Birnen, 1—2 Eier, 4/10 *l* warme Milch, knapp 30 g frische Hefe, 2—3 nicht ganz weich gekochte, kalt gewordene und geriebene Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz und nach Gefallen etwas Muskatblüte.

Die Eier werden zerquirlt, Hefe, Kartoffeln, Salz und Milch dazu gerührt und hiermit das übrige vermengt. Dann wird der Teig stark geschlagen, in einer mit Schmalz oder Öl bestrichenen tiefen Pfanne, zugedeckt, zum langsamen Aufgehen hingestellt; wenn das nach etwa

1½—2 Stunden erfolgt ist, auf dem Ofen, zugedeckt, ganz langsam gebacken. Nachdem der Kuchen oben trocken geworden, wird er umgewendet und vollends gar gebacken.

Sollte man gerade keine gekochten Kartoffeln vorrätig haben, welche jedoch den Topfkuchen milder und lockerer machen, so würde auf reichlich ½ *l* Milch gerechnet werden müssen. Der Teig wird dadurch verbessert, daß man ihn am vorhergehenden Tage anrührt und bis zum Aufgehen in den Keller stellt.

II. Kleines Backwerk.

Vorbemerkung. Um das kleine Backwerk ohne Bröckelei schnell von der Platte zu lösen, bestreicht man diese, nachdem sie gut abgerieben und erwärmt worden, mit einem Stückchen weißem Wachs. Nach dem Backen nimmt man die kleinen Kuchen, Kringel rc. mit einem langen dünnen Messer so heiß wie möglich vom Blech; sollte das Gebackene aus Versehen auf der Platte kalt und also fest geworden sein, so bedarf es zum glatten Abnehmen nur des Warmmachens der Platte.

117. Blätterteigschnittchen. (Fleurons.) Dieselben dienen zum Verzieren einer Ragoutschüssel oder als Beilage dazu. Man treibt Blätterteig eine Federspule stark aus, sticht ihn mit einer kleinen runden Form oder einem Glase aus, bestreicht die Stücke mit verdünntem Ei, klappt sie zusammen, bestreicht auch die obere Seite der Halbmonde und bäckt sie gelb.

118. Marschallstörtchen. Blätterteig, 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 100 g geriebene Mandeln.

Man rollt den Blätterteig einen Strohhalm dick aus und sticht mit einem kleinen Wasserglase Boden aus. Aus 2 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, den man mit 125 g Zucker und 100 g fein geriebener Mandeln vermischt. Die Blätterteigkuchen werden mit dieser Mischung bestrichen und im heißen Ofen gebacken. Zuletzt bestreicht man sie mit dem dritten Eiweiß, das man ebenfalls zu Schnee schlägt, bestreut sie mit etwas Vanillezucker und stellt sie noch kurze Zeit in den Ofen, damit der letzte Überzug trocken wird. Die Kuchen ißt man frisch.

119. Fruchttörtchen. Mürbeteig oder Blätterteig, Ei, beliebige frische oder eingemachte, Zucker und Zimt.

Der Teig wird ganz fein ausgerollt, dann werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, aus der Hälfte dieser, um Ränder zu formen, kleinere Boden gemacht, die ersten rund herum, nur nicht die Seiten, mit Ei bestrichen, die Ringe als Ränder darauf

gelegt und die Kuchen rasch gelb gebacken. Dann belegt man die Oberfläche der Törtchen in der Mitte mit eingemachten Früchten ohne deren Saft, oder mit frischen süß und dick eingekochten Kirschen ꝛc.

Ebenso kann man von dem ausgerollten Teig viereckige etwa 15 cm große Stücke schneiden, diese mit gezuckerten oder eingemachten abgetropften Früchten belegen, auch wohl mit Fruchtgelee bestreichen, die vier Ecken in der Mitte zusammenlegen, mit Ei bestreichen und backen. Man drückt nach dem Backen eine Kirsche oder Hagebutte auf die Mitte und nennt dies Backwerk „süße Briefe“. Hat man kleine Förmchen, so füttert man diese mit Teig aus, bäckt die Törtchen und füllt sie dann mit beliebigem feinen Kompott, mit Fruchtmarmelade oder auch mit eingemachten Früchten. Man überstreicht sie zuletzt gern mit steifem gesüßten Eierschnee, bestreut sie mit Mandeln und läßt den Schnee etwas Farbe annehmen. Für die einfache Küche belegt man den ausgerollten Teig nur mit einem Apfelmus oder Zwetschenkompott, bedeckt ihn dann mit zweitem Teigdeckel, sticht mit einem Weinglase Kuchen aus, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Zucker. Hat man kein Kompott zur Hand, sticht man nur den Teig aus, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit Mandeln und bäckt die Kuchen ohne Fülle, um sie als „Kolatschen“ aufzutischen.

120. Französische Kolatschen. Man rührt 125 g Butter, 1 Ei, 1 Eidotter und 70 g Zucker zusammen und fügt ½ Obertasse Franzbranntwein oder Rum und 200 g Mehl hinzu. Hiervon setzt man mit dem Löffel kleine Klöße auf eine mit Wachs bestrichene Platte, bestreut sie mit gestoßenem Kandis und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

121. Hefenkolatschen. 125 g ausgewaschene Butter, 5 Eidotter, 30 g Zucker, Zitronenschale, 1 Tasse dicke saure Sahne, 30 g in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und 370 g feines erwärmtes Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, das übrige nacheinander hinzugerührt, dann setzt man davon walnußgroße Klöße auf eine bestrichene Platte, läßt sie gut aufgehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Hagebutte, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und bäckt sie bei starker Hitze 10 Minuten.

122. Schweizer gefüllte Kröpfli. Zum Teig: 250 g Mehl, 200 g Butter, 50 g Zucker, 3 Eßlöffel französischer Branntwein, 1 Eßlöffel Wasser, zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee.

Nachdem der Teig ausgerollt, werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder

Gelee gefüllt, einmal zusammengeschlagen, ringsum etwas angedrückt, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

123. Äpfel in Mürbeteig. Beliebiger Teig, mürbe Äpfel, Arrak oder Rum, eingemachte Johannisbeeren oder Johannisbeer-Gelee, am angenehmsten ist Dreimus (siehe T., eingemachte Früchte) und einige Makronen oder Mandeln, Korinthen, Zucker, Zimt und Zitronenschale; ferner Zucker, Ei und Mandeln.

Die Äpfel werden geschält, ausgebohrt, abends oder einige Stunden vor dem Gebrauch mit Arrak begossen und mit Zucker und Zimt bestreut. Nachdem der Teig dünn ausgerollt und in viereckige passende Stücke gerädert, werden die Äpfel mit dem angegebenen Eingemachten, wozu man ein paar gestoßene Makronen mischen kann, gefüllt. Auch können die Äpfel mit feingeschnittenen Mandeln, gewaschenen Korinthen, Zucker und Zitronenschale gefüllt werden. Dann wird jedesmal ein Apfel auf ein Stückchen Teig gesetzt, die vier Spitzen nach der Mitte hin zusammengeschlagen, die so eingehüllten Äpfel oben in geschlagenes Ei, dann in eine Mischung von gröblich gestoßenen Mandeln und Zucker gedrückt und bei starker Mittelhitze gebacken.

124. Mailänder Schnitten. 250 g Mehl, 125 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Franzbranntwein und 1 Ei.

Dies wird zum Teig gemacht, ausgerollt, in schräge Vierecke geschnitten, auch nach Belieben mit Ei bestrichen, schnell gebacken, und nach dem Erkalten mit einigen Stückchen Fruchtgelee belegt.

125. Schweizer Schokoladebrot. Man rührt zu dem steifen Schaum von 3 Eiern 200 g Zucker, 70 g gestoßene Mandeln und 50 g geriebene Schokolade. Dann streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale, längliche Stückchen und bäckt sie bei schwacher Hitze.

126. Quittenwürstchen. Quitten werden in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und so viel Zucker wie Quittenmus genommen, dies auf dem Feuer steif abgeröstet, mit geriebenen Mandeln, Zitronat, Orangenschale, Zimt und Nelken gewürzt, in gut gereinigte Schafsdärme gedrückt und nachher zu kleinen Würstchen abgeteilt.

127. Spekulatius oder Teeletterchen an den Weihnachtsbaum. 1/2 kg feines, durchgesiebtes Mehl, 1/2 kg durchgesiebter Zucker, 250 g ausgewaschene Butter, 3 Eier, 2 g Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Teelöffel Backpulver.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt und mit den benannten Teilen — mit Ausnahme des Backpulvers —

zum Teig gemacht, welcher über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt werden muß; es schadet dem Teig gar nicht, wenn man ihn mehrere Tage vorher macht und an einem kalten Orte aufbewahrt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Backpulver darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus ihm mit beliebigen Blechformen Figuren ausgestochen und auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken.

128. Feine Anisplätzchen (auch zum Weihnachtsbaum passend). 400 g halb feines Mehl, halb Puder, 400 g Zucker, beides durchgesiebt, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen.

Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schaum gegeben, während man stark und ununterbrochen schlägt; dann wird der Zucker, welcher mit dem Anissamen vermischt worden, löffelweise hinzugeschlagen, sowie auch zuletzt auf gleiche Weise das Mehl. Diese Mischung wird teelöffelweise auf eine mit Wachs oder nur mit Speck bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

129. Gute Zuckerplätzchen. 250 g Puder, 250 g gestoßener Zucker, beides fein durchgesiebt, 4 frische Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Eier werden mit Zucker und Gewürz 1/4 Stunde stark gerührt, dann wird das zu steifem Schaum geschlagene Weiße durchgemischt und danach der Puder möglichst schnell durchgerührt. Dies wird teelöffelweise auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

130. Mandelplätzchen. 250 g feines durchgesiebtes Mehl, 250 g durchgesiebter Zucker, 70 g Butter, 70 g geriebene Mandeln, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Man reibt die Butter zu Sahne, rührt, indem man nach und nach Eier, Zucker, Gewürz und Mandeln hinzugibt, 1/4 Stunde, mischt das Mehl unter die Masse und bäckt sie teelöffelweise auf einer Platte bei mittlerer Hitze wie Nr. 128.

131. Rumplätzchen. Man läßt 250 g Butter weich werden, sie darf aber keinesfalls zerfließen, knetet 275 g Mehl, 150 g Zucker, 2 Eigelb, einen Teelöffel Vanillezucker, eine Prise Salz und einen Eßlöffel Rum unter die Butter, so daß man einen gleichmäßigen Teig erhält. Aus ihm werden kleine Plätzchen auf ein mit Speck ein-

geriebenes und leicht mit Mehl bestreutes Backblech gesetzt, mit Butter bestrichen, mit feinem Zucker bestreut und in Mittelhitze gebacken.

132. Schokoladeplätzchen. 200 g durchgesiebter Zucker, 125 g geriebene und durchgesiebte süße Schokolade, 70 g feines Mehl und 4 Eiweiß.

Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, mit den benannten Teilen schnell vermischt, dann werden kleine Plätzchen davon auf eine stark bestrichene Platte gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

Auch kann man der Teigmasse noch 50 bis 80 g geriebene süße Mandeln nebst einigen bitteren zusetzen.

133. Schokoladenherzen. 250 g gute geriebene möglichst ungesüßte Vanilleschokolade wird mit ebensoviel feinstem durchgesiebten Zucker vermischt. Von 6 Eiweiß wird dann ein zum Schneiden steifer Schnee geschlagen und dieser leicht unter den Schokoladenzucker gemischt. Ein Nudelbrett wird mit Zucker bestreut, dem Schokoladenteig noch so viel Zucker zugesetzt, daß man ihn ausrollen kann und dann vom Teig mit einer kleinen Blechherzform Schokoladenherzen ausgestochen. Sie werden einige Stunden ruhig zum Trocknen beiseite gestellt und dann auf einem bestrichenen Blech in ganz gelind warmem Ofen mehr getrocknet wie gebacken.

134. Vanilleplätzchen. 375 g Weizenmehl und 125 g Kartoffelmehl, 1/2 kg Zucker, dies alles durchgesiebt, 7 ganze Eier, ein 8 cm langes Stück mit Zucker gestoßene Vanille.

Die Eier werden mit dem Zucker 3/4 Stunde tüchtig gerührt, dann gibt man die Vanille und nach und nach das Mehl hinzu. Unterdes wird die Platte abgerieben, gut bestrichen und mit etwas Mehl bestäubt, wodurch das Zusammenfließen der Plätzchen vermieden wird. Dann tut man von der Masse jedesmal einen kleinen Eßlöffel mit Zwischenräumen auf die Platte, stellt diese eine halbe Stunde hin und bäckt die Plätzchen in Mittelhitze schön gelb.

Die Plätzchen sind besonders beliebt zum Wein und erhalten sich in einem zugedeckten Porzellangefäß eine geraume Zeit.

135. Gewürzplätzchen. 1 kg Mehl, 1 kg Zucker, 12 große oder 14 kleine Eier, die Schale von 2 Zitronen, 60 g Sukkade, 7 g gestoßene Nelken, 8 g gestoßener Zimt, 8 g gestoßener Kardamom.

Eier, Zucker und Gewürz werden 1/2 Stunde gerührt und nach und nach das Mehl hinzugegeben. Die Platte wird mit Wachs bestrichen, die Masse teelöffelweise darauf gelegt und gelbbraun gebacken.

136. Zimtsterne. $1/2$ kg durchgesiebter Zucker, $1/2$ kg sorgfältig ausgesuchte Mandeln, welche gewaschen, getrocknet und mit der braunen Schale gerieben werden, sechs Eiweiß, 4 g feiner Zimt und die kleingeschnittene Schale einer Zitrone.

Man rührt Zucker und Zitronenschale mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß $1/4$ Stunde stark und ununterbrochen, fügt den Zimt hinzu, setzt einen Teil dieser Mischung beiseite, rührt dann die Mandeln gut durch, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett dünn aus und formt ihn mittels eines Ausstechers zu Sternen von beliebiger Größe, welche man mit dem beiseitegestellten Eiweiß und Zucker bestreicht und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte langsam bäckt.

Dieses Backwerk ist sehr lange haltbar.

137. Tee- und Zimtbrezeln. 375 g feines Mehl, 250 g Zucker, beides durchgesiebt, 125 g langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 3 Eier, 4 g guter Zimt, ein Teelöffel Backpulver.

Eier, Butter und Zucker werden gerührt, mit dem Backpulver, dem Zimt und Mehl zum Teig gemacht, Brezeln daraus geformt, diese mit Eigelb und Wasser bestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

138. Hanauer Brezeln. 200 g Butter rührt man zu Sahne, gibt 2 ganze Eier und 2 Eigelb, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 250 g Zucker, 6 Löffel Milch und $1/2$ kg mit 30 g Backpulver vermischtes Mehl darunter, mengt alles gut durcheinander und formt kleine Brezeln von dem Teig. Sie werden mit Ei bestrichen und auf mit Butter bestrichenem Blech etwa zwanzig Minuten bei guter Mittelhitze gebacken.

139. Schwäbische Kringel. Aus 1 Tasse geschmolzener Butter, ebensoviel dicker saurer Sahne, 2 Eiern, $1/2$ Teelöffel Kardamom, etwas Zitronenschale, 150 g feinem Zucker, einer Prise Salz, 1 Teelöffel Backpulver und 350 bis 400 g Mehl knetet man einen gleichmäßigen Teig. Man rollt ihn aus, formt kleine Kringel davon, legt sie auf ein bestrichenes Brett und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun.

140. Kaffeebrezeln. Aus 375 g Mehl, 30 g frischgebranntem, feinstem gemahlenem Kaffee, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, 150 g feinem Zucker, 100 g Butter, etwas gestoßener Vanille, geriebener Zitronenschale und einer Prise Salz, sowie 8 g Backpulver macht man einen lockeren, gut durchgearbeiteten Teig. Man formt kleine Brezeln aus der Masse und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelbbraun.

141. Celler Kringel. 3 Eier werden hart gekocht, nach dem Erkalten geschält und so fein wie möglich gehackt. Dann knetet man aus 350 g Mehl, ebensoviel Butter, 200 g Zucker, einer Prise Salz, etwas Zitronenschale und wenig gestoßener Vanille einen geschmeidigen Teig, aus dem man Kringel formt, die man in Eiweiß und Zucker wendet und in mäßig heißem Ofen gelbbraun bäckt.

142. Hohenzollernküchlein. ½ kg Mehl, 200 g süße, gröblich gestoßene Mandeln, 400 g gelber Farinzucker, 4 Eier, etwas gestoßene Vanille, 50 g geriebene Schokolade, 50 g feingeschnittene Sukkade, etwas geriebene Muskatnuß und 10 g Backpulver verknetet man zu einem Teig, der sich formen läßt, ohne zu brechen. Man nimmt Stücke davon, formt daumendicke, lange Rollen, drückt sie oben etwas platt, kerbt sie nach 10 cm etwa immer ein, bäckt sie bei mäßiger Hitze und bricht sie, wenn sie noch heiß sind, an den eingekerbten Stellen auseinander.

143. Lüftlein (Gebäck für Kranke). 100 g Butter wird schaumig gerührt, 300 g feiner Zucker, 5 Eier, ¼ *l* Milch, 1 Eßlöffel Backpulver und 700 g Mehl hinzugefügt. Man knetet davon einen leichten Teig, rollt ihn aus, sticht längliche Kuchen davon und bäckt sie im Ofen goldbraun.

144. Universalküchlein für Kranke. Man rührt 250 g feinen Zucker mit 3 Eiern so lange, bis eine dichte Masse entstanden ist, der man etwas geriebene Zitronenschale oder feingestoßene Vanille, eine Prise Salz und 250 g Mehl zusetzt. Man arbeitet einen glatten Teig von der Masse, rollt ihn aus, sticht runde Küchlein davon, läßt sie auf bestrichenem Blech einige Stunden austrocknen und bäckt sie dann in gelinder Wärme.

145. Käsestangen. Aus 240 g Mehl, 140 g Butter, 8 Eßlöffeln saurer Sahne, 1 Teelöffel Salz, einer Prise Cayennepfeffer und 200 g feingeriebenem Parmesankäse macht man einen festen Teig, läßt ihn über Nacht im Keller ruhen, rollt ihn am anderen Tage ½ cm dick aus, schneidet ihn in Streifen und bäckt die Stangen lichtgelb, ja nicht braun, weil sie sonst bitter schmecken.

146. Käseröhrchen. Man rollt einen guten Blätterteig nach Nr. 2 oder 3 in Blättchen in der Größe einer Spielkarte aus, bestreicht jedes Blättchen mit etwas von einer Fülle, die man aus 60 g schaumig gerührter Butter, 4 Eigelb, 120 g geriebenem Käse, Salz, Pfeffer und dem Schnee von 3 Eiweiß hergestellt hat, rollt die Blätter-

teigblättchen, nachdem man die Ränder mit Ei bestrichen, röhrenförmig zusammen und bäckt sie lichtbraun. Feiner als die Käsestangen, von trefflichstem Geschmack. Beide Gebäcke werden statt Butter und Käse gereicht.

147. Mandelspäne auf Oblaten. 250 g abgezogene, gewaschene, mit einem Tuche abgetrocknete und in Streifen geschnittene Mandeln, 200 g Zucker, 2 Eiweiß, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 gestoßene Nelken und 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser.

Nachdem man Eiweiß, Zucker, Gewürz und Orangenblütenwasser zu einer dicken Masse gerührt und mit den Mandeln vermischt hat, wird der Teig messerrückendick auf Oblaten gestrichen, in fingerlange, zweifingerbreite Stücke geteilt, diese bei schwacher (3. Grad) Hitze gebacken und noch heiß über ein glattes rundes Holz gedrückt, um sie zu einer halben Rundung zu formen.

148. Mandelschnitte. Ausgewaschene Butter, durchgesiebter Zucker, geriebene Mandeln und feines durchgesiebtes Mehl, von jedem Teile 250 g, 2 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem übrigen zum Teig gemacht, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Überstreuen zurückbleibt. Dann rollt man den Teig 1/2 Finger dick aus, schneidet länglich viereckige Schnitten daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

149. Dessertküchlein. Aus 30 g Butter, ebensoviel Zucker, 2 Eigelb, einer Prise Salz, 150 g Mehl und einigen Löffeln Weißwein wird ein glatter Teig zusammengewirkt, der ausgerollt und mit einem großen Weinglase zu runden Kuchen ausgestochen wird. Man bestreicht sie mit Ei, legt in die Mitte ein Häufchen stark eingezuckerte Wald-Erdbeeren, drückt nun die Küchlein darüber zusammen, bestreicht die Kante mit Eiweiß und bäckt die Kuchen im mittelheißen Ofen. — Besser noch werden diese Küchlein nach oftmaliger Erprobung, wenn man sie nicht im Ofen, sondern in heißem Backfett bäckt.

150. Blitzkuchen. Butter, durchgesiebter Zucker, feines durchgesiebtes Mehl, von jedem 250 g, 125 g Mandeln, 4 ganze Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone. Nachdem die Butter langsam geschmolzen, abgeklärt und dick gerührt, gibt man unter stetem Rühren nach und nach die ganzen Eier, sowie auch allgemach den Zucker, wovon man jedoch einen Teil zum Überstreuen zurückläßt, die Zitronenschale und zuletzt das Mehl hinzu. Dann streicht man die Masse

messerrückendick auf eine Platte, welche, da dies Backwerk sonst bröckeln würde, mit Wachs bestrichen sein muß, wie es im Vorbericht zum kleinen Backwerk bemerkt worden. Ist das geschehen, so bestreut man den Kuchen mit einer Mischung von langgeschabten Mandeln und dem zurückgestellten Zucker, bäckt ihn bei mittlerer Hitze schnell gelb und schneidet ihn sogleich, nachdem er aus dem Ofen gekommen, in schrägwinkelige Vierecke.

151. Hobelspäne. 1/2 kg feines durchgesiebtes Mehl, 1/2 kg geriebener Zucker, 375 g geschmolzene Butter, 6 Eier, Schale einer Zitrone.

Nachdem dies gut gerührt, wird die Masse so dünn wie möglich auf eine mit Butter bestrichene Platte gebracht und 8—10 Minuten hellgelb gebacken. Dann wird der Kuchen ganz heiß in 4 cm breite und 20 cm lange Streifen geschnitten und schnell wie Hobelspäne um einen dicken Stock gewickelt.

152. Berlingos (vorzüglich zum Wein, Tee und zu Weihnachten). 750 g Mehl, 1/2 kg Zucker, 300 g frische Butter, 5 Eier und 1 abgeriebene Zitronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach Eier, Zucker und Zitronenschale hinzugerührt, sowie zuletzt das Mehl. Aus diesem weichen Teige formt man kleine Kränze, die man auf eine gut gereinigte, mit Butter abgeriebene und mit etwas Mehl bestäubte Platte nicht zu nahe aneinander legt. Sie dürfen beim Backen nur dunkelgelb werden.

Auch können die Berlingos vor dem Backen mit Eiweiß bestrichen und mit einer Mischung von grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut werden, was Wohlgeschmack und Ansehen erhöht.

153. Wiener Pfaffenhütchen. 375 g feines Mehl, 250 g gesiebter Zucker, 200 g frische, in kleine Stückchen zerpflückte Butter, 1 Teelöffelvoll feiner Zimt, 8 feingestoßene Nelken, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 ganze Eier und 3 Eidotter.

Dies alles macht man zu einem glatten Teig, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett messerrückendick aus und schneidet ihn in dreieckige Stücke, welche man mit beliebigem Eingemachten bestreicht. Dann werden die Spitzen darüber zusammengebogen und die Hütchen auf einer mit Mehl bestreuten Platte gelb gebacken.

154. Wiener Eisbogen. 250 g durchgesiebter Zucker, 250 g feines Mehl, 5 frische Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 kleiner Teelöffel gestoßene Muskatblüte und 70 g Mandeln.

Eier, Zucker, Muskatblüte, Saft und Zitronenschale werden tüchtig gerührt, dann wird nach und nach das durchgesiebte Mehl unter die Masse gezogen, diese messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht, mit einem Gemisch von feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und langsam gelb gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er sofort in dreifingerbreite Streifen geschnitten, die man fingerlang glatt durchschneidet und schnell, ehe sie erkalten, um ein Rollholz biegt.

155. Wiener Zollen. 250 g feines Mehl, 250 g Zucker, 3 Eier, 4 g feiner Zimt, 1 g Kardamom, ebensoviel Nelken, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 Stück recht feingehackte eingemachte Walnüsse. Nachdem Mehl und Zucker durchgesiebt, werden alle benannten Teile, mit Ausnahme des Mehls, 1/4 Stunde recht stark gerührt; dann wird das Mehl löffelweise hinzugerührt, und nachdem jeder Teelöffel dieser Masse in feingestoßenem Zucker umgedreht ist, formt man längliche Stückchen daraus und läßt sie auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei schwacher Hitze gelb backen.

156. Tiroler Schnittchen. Aus 250 g Butter, ebensoviel geriebenen Mandeln, 125 g Zucker, 5 Eidottern, 1 Glas Rheinwein, 250 g Mehl, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 2 Teelöffeln gestoßenem Anissamen bereitet man einen Teig. Man rollt ihn aus, zerschneidet ihn in schräge Vierecke, bestreicht diese mit zerquirltem Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf bestrichener Platte bei mäßiger Hitze goldbraun.

157. Berliner Brötchen. Man bäckt in kleinen Förmchen eine beliebige Biskuitmasse, stürzt die Törtchen und läßt sie erkalten. Dann schneidet man sie in vier Teile, bestreicht jeden Teil auf einer Seite mit einer feinen Obstmarmelade und taucht sie in einen steifen Eiweißschnee, den man mit Vanillezucker gewürzt hat. Dann bäckt man die Brötchen in sehr gelind warmem Ofen gelblich, bespritzt sie mit aufgelöstem Fruchtgelee, daß sie wie gefleckt aussehen, und gibt sie sofort warm zur Tafel.

158. Prophetenkuchen (Rezept einer alten Pfarrfrau). Ein Eigroß frische Butter zerrührt man, tut 40 g feinen Zucker, 2 Löffel Rum, 4 Eier, eine kleine Prise Salz und so viel Mehl hinzu, als die Masse annimmt, ohne steif zu werden. Der Teig muß eine dem „Blitzkuchen“ ähnliche Beschaffenheit haben. Man streicht ihn auf ein bestrichenes Blech, bäckt ihn rasch goldgelb, bestreicht ihn mit reichlich

Butter, bestreut ihn mit Zucker und schneidet ihn noch warm in schrägwinkelige Stücke.

159. S-Kuchen. 1/2 kg Mehl, 300 g Butter, 300 g Zucker, 2 ganze Eier, etwas Zitronenschale und Kardamom.

Hiervon macht man im Kalten einen Teig, von welchem man kleine Stückchen auf einem Backbrett lang rollt und solche in Form eines S auf einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Platte dunkelgelb backen läßt.

160. Gebrannte Mandeln. 1/2 kg mit einem Tuche abgeriebene, ungeschälte Mandeln, 1/2 kg Zucker, nach Belieben 4 g Zimt.

Den Zucker taucht man in Wasser und kocht ihn in einer kleinen messingenen Kasserolle bis zu folgender Probe: Man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläst dagegen; wenn der Zucker in Blasen davon fliegt, so ist er gut. Es werden dann die Mandeln hineingeschüttet, die man beständig mit einem eisernen Spaten rührt, bis sie den Zucker aufgenommen haben. Dann setzt man den Topf vom Feuer und rührt die Mandeln fortwährend, bis sie trocken geworden sind, worauf man den Topf wieder ans Feuer setzt und die Mandeln rührt, bis sie glänzen. Nun schüttet man sie auf eine flache Schüssel, mischt noch heiß den Zimt durch und pflückt sie voneinander.

161. Gesalzene Mandeln, sehr beliebt bei Herren. Man brüht dazu die Mandeln, am besten große Jordanmandeln, zieht sie ab und siedet sie unter beständigem Rühren so lange in Olivenöl, bis sie braun und knusperig werden. Sie werden auf weißem Fließpapier getrocknet, und dann mit feinstem Tafelsalz, das in England mit ganz wenig Cayenne gemischt wird, bestreut. — Einfacher kann man die Salzmandeln herstellen, wenn man sie nach dem Abziehen gut abtrocknet, mit feingestoßenem Salz bestreut und in mittelheißem Ofen auf einem mit Butterpapier belegten Backblech röstet, bis die Mandeln lichtgelb und knusperig sind.

162. Muskaziner Mandeln. 375 g Mandeln mit der Schale, 375 g geriebener Zucker, 8 Eiweiß, 4 g Zimt, 4 g Nelken und abgeriebene Zitronenschale.

Die Mandeln werden abgewischt, gerieben und mit dem Eiweiß, Zucker und Gewürz auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse beim Anfühlen nicht mehr klebt; dann läßt man sie abkühlen, formt kleine Mandeln daraus und bäckt sie bei schwacher Hitze.

163. Busserln (Baisers) oder spanischer Wind. Zu diesen leichten Backwerken kann nur der feinste, ganz trockene Puderzucker

gebraucht werden, wenn sie geraten sollen. 1/2 kg fein durchgesiebter Zucker, etwas mit Zucker möglichst fein gestoßene Vanille, von 4—6 recht frischen Eiern das Weiße.

Letzteres wird zu einem so festen Schaum geschlagen, daß man ihn schneiden kann (siehe Abschnitt A. Nr. 2), Zucker und Vanille langsam hineingestreut, wobei man immer schlägt; dies mit einem Teelöffel auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt und langsam bei schwächster Hitze mehr getrocknet als gebacken.

In der feinen Küche werden die Baisers mit Schlagsahne gefüllt. Man formt aus der Teigmasse mit einem Eßlöffel mittelgroße Eier, bäckt sie, nimmt von unten das Inwendige der Baisers heraus und füllt sie im Augenblick, da man sie zur Tafel reicht, mit steifer Schlagsahne.

Vielfach bäckt man die Baisers auch auf einem mit Papier belegten Blech in Form eines halben Eies, bestreicht dann die gerade glatte Seite eines jeden Eies mit Fruchtgelee und drückt immer zwei Baisers aneinander.

Endlich kann man auch die Schaummasse in eine feste spitze Düte füllen, an der Spitze eine kleine Öffnung machen und durch diese den Schaum in Ringform auf das Backblech drücken. Die Schaumringe werden wie die Busserln gebacken, auf der Unterseite mit beliebiger Marmelade bestrichen und darauf immer zwei solcher Ringe aufeinander gesetzt.

164. Süße Makronen. 750 g geriebener Zucker, 1/2 kg geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem sehr festen Eiweißschaum eine gute Weile gerührt, von der Masse mit einem Löffel runde oder längliche Häufchen auf eine heißgemachte, mit Wachs bestrichene Platte gesetzt und bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Makronen auf Oblaten backen, was am bequemsten ist. Hat man indes beides nicht und muß sie auf Papier backen, so bestreicht man dieses, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der unteren Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie sich lösen.

Statt nur süße Mandeln zu nehmen, nimmt man auch nur 3 Teile süße und 1 Teil bittere und erhält so „bittere Makronen“.

Mischt man dagegen 8 g Zimt, etwas Nelken und Muskatblüte unter die Masse, so nennt man sie „Gewürzmakronen“.

165. Schokolade-Makronen. 250 g durchgesiebter Zucker, 200 g süße und 50 g bittere Mandeln, 70 g geriebene Schokolade, knapp 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille.

Dies alles wird so lange tüchtig gerührt, bis sich die Masse etwas vom Löffel loslöst, dann setzt man sie mit einem Teelöffel in kleinen Zwischenräumen auf eine gut abgeriebene, mit Wachs bestrichene Platte, oder auf ein mit Butter bestrichenes weißes Papier und bäckt die Makronen in gelinder Hitze.

166. Pomeranzennüsse. 250 g feines Mehl, 250 g Zucker, beides durchgesiebt, 3 Eier, 250 g kandierte Pomeranzenschale, 50 g Zitronat in kleine Würfel geschnitten.

Man rührt die ganzen Eier mit dem Zucker 1/4 Stunde, gibt das Gewürz und das Mehl dazu, rührt die Masse, bis man kein Mehl mehr sieht, rollt kleine Bällchen davon, setzt sie auf eine bestrichene Platte und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Durch Zusatz einer Messerspitze Backpulver wird die Masse lockerer und sehr vermehrt.

167. Mandelnüsse. 250 g feines Mehl, 250 g Zucker, 250 g feingestoßene Mandeln, 70 g Butter, 4—6 Eier, Zitronen- oder Apfelsinenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln 1/4 Stunde tüchtig gerührt, das Mehl durchgemischt, kleine Bällchen davon aufgerollt und langsam gelb gebacken.

168. Weiße Pfeffernüsse. 1/2 kg feinstes Mehl, 1/2 kg Zucker, beides durchgesiebt, 4 große Eier, 100 g Zitronat, die Schale einer Zitrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel Zimt, ein kleiner Teelöffel gestoßene Nelken, 15 g gereinigte Pottasche und eine Prise weißer gestoßener Pfeffer.

Eier, Zucker, Pottasche und Gewürz werden gut gerührt, auf einem Backbrett mit dem Mehl stark verarbeitet, kleine Kügelchen davon geformt und auf einem Blech langsam gebacken.

Anmerkung. Bei dieser und den folgenden Bäckereien, bei denen Pottasche angegeben ist, möchte ich bemerken, daß man stets besser statt dieser Backpulver nimmt. Backpulver bewirkt ein wirkliches Leichter- und Lockerwerden des Teiges, Pottasche hebt die Kuchen nur wenig und wird erst wirksam, wenn durch wochenlanges Liegen des Teiges eine teilweise Versäuerung des Zuckers durch eingedrungene Pilzkeime herbeigeführt ist. Als Würze aber Pottasche betrachten zu wollen, wird der gebildete Geschmack für verfehlt halten.

Nur um konservative Naturen nicht in Schrecken zu setzen, wenn etwas „von Urgroßmutters Zeiten Gewohntes" im Buche fehlt, habe ich Pottasche überhaupt beibehalten.

169. Gute braune Braunschweiger Pfeffernüsse. 1/2 kg feines Mehl, 1/2 kg Honig, 14 g Pottasche, 16 g gestoßene Nelken, 50 g gestoßener Zimt und das ferner nötige Mehl.

Den Honig bringt man auf dem Feuer zum Kochen, rührt in einer tiefen Schale das Mehl damit an, spült den Topf, worin der Honig gekocht ist, noch mit 1/4 l Wasser nach, gibt dieses zu dem Teige und rührt oder knetet noch so viel Mehl hinein, daß sich der Teig nur schwer verarbeiten läßt. Dann läßt man ihn einige Wochen oder etwas kürzere Zeit zugebunden an einem nicht zu kalten Orte stehen. Wenn dann die Pfeffernüsse gebacken werden sollen, legt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett, fügt das Gewürz und die am Abend vorher mit etwas Wasser bedeckte Pottasche hinein, knetet den Teig, rollt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen, um ihn abermals auszurollen, bis er wieder weich und elastisch geworden ist. Dann rollt man kleine Teile von dem Teige zu fingerdicken Walzen, schneidet 1 cm dicke Stückchen davon und setzt diese dicht nebeneinander auf ein bestrichenes Kuchenblech. Sobald der Teig verbraucht ist, fährt man mit der Kuchenrolle leicht über den Teig, damit er eben wird, und bäckt ihn in einem mäßig heißen Ofen gar, aber nicht hart, auch nicht zu dunkel. Nach dem Ausziehen aus dem Ofen läßt man die Platte mit dem Honigkuchen einige Stunden stehen, schiebt sie noch einmal in den Backofen, damit sich das Backwerk wie Zwieback härtet, aber nicht dunkler wird. Die Pfeffernüsse gewinnen dadurch an Geschmack, würden sie aber gleich zuerst im Ofen hart gebacken, so könnten sie zu braun und dadurch bitter werden. Um die Pfeffernüsse noch zu verfeinern, bestreut man den Boden der Kuchenplatte mit in Scheiben geschnittenen Mandeln vor dem Aufsetzen der Nüßchen. Trocken aufbewahrt halten sich die Pfeffernüsse lange.

170. Springerle. 1/2 kg feines Mehl, 1/2 kg Zucker, beides durchgesiebt, 4 große Eier, 1 Walnußgroß Butter, 2 große Messerspitzen gereinigte Pottasche, Anissamen.

Zucker, Butter, Eier und die in etwas Milch aufgelöste Pottasche werden 1/4 Stunde gut gerührt und mit dem Mehl, wovon etwas zurückbleibt, zu einem Teig gemacht. Dieser wird auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, eine Weile verarbeitet, mit dem Rollholz einen halben Finger dick ausgerollt, mit etwas Mehl bestäubt und mit eigens dazu bestimmten Formen ausgestochen. Nachdem man den geformten Teig auf den Backtisch gestürzt hat, so daß die Figuren oben liegen, werden diese mit dem Messer voneinander getrennt und auf ein mit Anis bestreutes Backbrett gelegt, wo sie an einem trocknen Orte über Nacht liegen bleiben. Andern Tages werden Bleche mit Wachs oder Öl bestrichen, die Springerle darauf gelegt und in einem mäßig warmen Ofen weißgelb gebacken.

171. Braune Kuchen. 2 kg bester Sirup, 2 kg Mehl, 1/2 kg Zucker, 375 g länglich geschnittene Mandeln, eine Obertasse geschmolzene Butter, 70 g gereinigte Pottasche, feingehackte Schale einer Zitrone, 16 g Muskatnägelchen, ebensoviel Kardamom und Zimt, dies alles gröblich gestoßen, nach Belieben auch kleingeschnittene Sukkade.

Sirup und Zucker läßt man zusammen eine Weile kochen; nach dem Abkühlen schüttet man Pottasche, Gewürz, Mandeln, Butter hinzu und rührt dann das Mehl hinein. Nachdem der Teig 8 Tage, besser noch einige Wochen an einem warmen Ort gestanden hat, knetet man ihn stark auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett, bis er einem steifen Brotteig ähnlich ist. Man bestreicht die ausgerollten Kuchen mit Eiweiß oder Rosenwasser und schickt sie auf einer mit Mehl bestäubten Platte zum Bäcker oder bäckt sie selbst in sehr gleichmäßiger Hitze.

172. Baseler Lebkuchen. 1/2 *l* Honig, welcher wenigstens ein Jahr alt sein muß, 1400 g Mehl, 700 g Zucker, 230 g ungeschälte Mandeln, ebensoviel Pomeranzenschale, desgleichen Zitronat und Schale von 2 Zitronen, dies alles gröblich geschnitten, 50 g Zimt, 8 g Nelken, 2 Teelöffel Muskatblüte, 30 g gereinigte Pottasche, ein Glas Kirschwasser oder Arrak.

Honig und Zucker werden aufs Feuer gesetzt; wenn die Masse steigt, die grobgeschnittenen Mandeln eine gute Weile darin geröstet. Dann wird der Topf vom Feuer genommen, das sämtliche Gewürz hinzugefügt, und, nachdem die Masse etwas abgekühlt, die Pottasche durchgerührt. Hiernach kommt das Kirschwasser und zuletzt das Mehl hinzu. Man rollt den Teig, solange er noch warm ist, zwei Messerrücken dick aus, schneidet ihn in länglich viereckige Stücke, legt sie dicht zusammen auf ein mit Mehl dick bestäubtes Blech und läßt sie über Nacht liegen. Dann bäckt man die Lebkuchen bei gelinder Hitze; die Hitze nach dem Brot in einem Bäckerofen ist eine geeignete. Noch heiß werden sie mit einem Messer in länglich viereckige Stückchen geschnitten, und nachdem sie kalt geworden, voneinander gebrochen. Zum Guß läutert man Zucker, läßt ihn kochen, bis er Fäden zieht, und bestreicht damit die Kuchen.

173. Baseler Leckerli. 1/2 kg Honig, 1/2 kg gestoßener und durchgesiebter Zucker, 1/2 kg Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 1/2 kg feinstes Mehl, 70 g Zitronat, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 1/2 Muskatnuß, etwas Nelken und 1/2 Weinglas Arrak oder Rum.

Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker und Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das übrige hinzu

und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man acht Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man den Teig einen halben Finger dick aus, legt ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zweifingerbreite und fingerlange Stücke.

174. Weißer Nürnberger Lebkuchen. 1/2 kg feines Mehl, 1/2 kg durchgesiebter Zucker, 1/2 kg geschnittene, im Ofen weiß geröstete Mandeln, 8 Eier, 70 g verzuckerte Pomeranzenschale, 70 g Zitronat, beides klein geschnitten, 8 g Zimt, 2 g Nelken, 2 g Kardamom, 15 g gereinigte, in etwas Rosenwasser oder Milch aufgelöste Pottasche.

Die Eier werden stark geschlagen, mit dem Zucker und Gewürz 1/4 Stunde gerührt, dann das Mehl mit der Pottasche nach und nach hineingerührt, zuletzt die Mandeln. Vorher schneidet man Oblaten so groß wie Kartenblätter, streicht die Masse darauf und läßt sie auf einer Platte bei nicht zu starker Hitze gar werden.

175. Honigkuchen. 1 kg Honig, 1 kg Mehl, 250 g Butter, 200 g Mandeln mit der Schale, Schale einer Zitrone, 4 g Nelken, 4 g Kardamom, 30 g gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Honig und Butter läßt man kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt Mehl, Gewürz und die gröblich gestoßenen Mandeln hinzu, mischt, wenn der Teig etwas abgekühlt ist, die Pottasche gut durch und läßt ihn über Nacht liegen. Dann rollt man den Teig einen kleinen Finger dick aus, macht ihn mit einer Form oder einem Backrädchen zu kleinen viereckigen Kuchen, legt auf jede Spitze eine gespaltene Mandel, auch ein Stückchen Zitronat und bäckt sie gelbbraun.

176. Holländische Hylikmaker. 1250 g Mehl, 625 g brauner Farinzucker, 375 g brauner Honig, 70 g Orangenschale und 70 g Sukkade, in Stückchen geschnitten, 4 g Zimt, eine geriebene Muskatnuß, 30 g gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht, auf der Platte einen halben Finger dick gebacken, warm in beliebige kleine Stücke geschnitten.

177. Holländische Brezeln (Krackelinge). Man macht von 250 g feinem Mehl, 250 g Zucker, 2 Eidottern, 1 Eßlöffel saurer Sahne und 1 Eßlöffelvoll gestoßenem Koriander einen Teig, von dem man Stückchen abbricht, die man mit der Hand lang rollt, zu Brezelchen oder Kränzchen formt und beim zweiten Grad Hitze gelb bäckt.

178. Holländische Moppen. 1/2 kg Mehl, 1/2 kg Zucker, vier ganze Eier, 2 g Nelken, 4 g gereinigte, in etwas Milch aufgelöste Pott-

asche. Die Masse wird stark verarbeitet, in walnußgroße Kugeln gerollt, eine halbe Mandel oder ein Stückchen Orangenschale darauf gedrückt und gebacken.

179. Sandtörtchen. In kleine ausgestrichene Formen wird die Sandkuchenmasse Nr. 64 $^2/_3$ hoch gefüllt, in der Mitte mit 2 ganzen geschälten Mandeln belegt und langsam gebacken. In verschlossenem Porzellangefäß erhält sich dies Backwerk lange Zeit hindurch wohlschmeckend.

180. Biskuittörtchen. Man füllt kleine mit Butter ausgestrichene Formen zur Hälfte mit einer beliebigen Biskuitmasse und bäckt diese bei starker Mittelhitze gelb.

181. Hausbrottörtchen. Zu 125 g zu Schaum gerührter Butter mischt man unter beständigem Rühren 4 Eier, 125 g Zucker, 60 g geriebene Mandeln, 80 g feines Mehl und etwas abgeriebene Zitronenschale, schlägt die Masse, bis sie Blasen wirft, und füllt mit ihr kleine ausgestrichene Tortenförmchen zu zwei Drittel. Man bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze, stürzt sie und bezieht sie mit einer beliebigen Glasur. Sehr hübsch ist ein verschiedenfarbiger Guß, auch ein Garnieren der Törtchen mit verschiedenen abgetropften eingemachten Früchten, wodurch eine Schüssel mit den kleinen Törtchen ein verlockendes Ansehen gewinnt.

182. Kleine Sahnekuchen. 250 g Mehl, 200 g Butter, 1 Ei, 70 g durchgesiebter Zucker, reichlich 2 Eßlöffel dicke saure Sahne.

Dies alles wird zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Glase zu kleinen Kuchen ausgestochen, welche mit gelbbrauner Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt oder Vanille bestreut und auf einer Platte im Ofen gelb gebacken werden.

183. Gute Sahne- oder Flottkringel. $^1/_2$ kg recht trockenes Mehl, 375 g ausgewaschene Butter, 10 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen geschmolzene Butter oder Ei, Zucker und Zimt oder Vanille.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermengt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die Sahne hineingegeben und die Masse schnell zum leichten Teige verarbeitet. Es werden von diesem Stückchen abgebrochen, mit der Hand 16 cm lang gerollt, die beiden Enden nach sich gebogen und in der Mitte zusammengedrückt. Dann werden die Kringel mit etwas zurückgelassener geschmolzener Butter oder Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze schnell gebacken.

184. Teekränze. $^1/_2$ kg feines Mehl, 100 g Butter, 1 Eßlöffel dicke Sahne, 70 g durchgesiebter Zucker, 4 ganze Eier, 4 g gestoßener Zimt und 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser.

Dies alles verarbeitet man zu einem festen Teig, rollt ihn einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem weiten Bierglase Platten davon aus und macht diese durch Ausstechen mit einem kleineren Glase zu fingerbreiten Ringen. Die letzteren legt man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, gießt, wenn es aufzukochen beginnt, etwas kaltes hinzu, hebt den Kessel vom Feuer, läßt die Kränze so lange darin, bis sie schwimmen, und legt sie dann mit einem Schaumlöffel auf ein ausgebreitetes Tuch. Sobald sie abgetrocknet sind, werden sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und in einem mäßig geheizten Ofen so lange gebacken, bis sie von außen hellgelb und inwendig ganz hohl sind.

185. Kleine Eiweißkuchen mit Haselnußfülle. Man vermischt 250 g Mehl mit einem halben Packet Backpulver. Dann reibt man 250 g Butter zu Schaum, gibt 80 g Zucker, 2 Löffel dicke süße Sahne, einen Teelöffel Vanillezucker, etwas feingeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz und das Mehl hinzu und verrührt alles gut miteinander, bevor man den steifen Schnee von 4 Eiweiß darunter mischt. Zu der Fülle brüht man 100 g Haselnüsse, schält sie und reibt sie fein, worauf man die Masse mit 3 Eigelb und 75 g Zucker, sowie etwas Vanille vermischt. Die Füllung muß dick sein, da sie sonst beim Backen überläuft. Man kann ihr deshalb auch etwas feingeriebenen Biskuit zusetzen. Von dem Teig setzt man kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, formt sie mit bemehlten Fingern zu gleichmäßig runden Küchelchen und drückt in die Mitte eine Vertiefung, welche die Haselnußfülle aufnimmt. Die Kuchenränder werden mit Ei bestrichen und mit Zucker und gehackten Mandeln bestreut. — Statt der Haselnußfülle kann man auch nur eine beliebige Marmelade nehmen, die aber ziemlich fest sein muß.

186. Englische Kakes. Aus $^1/_2$ kg Mehl, 1 Ei, 180 g frischer Butter, 75 g Zucker, einer Prise Salz, 20 g Backpulver und 6 Löffel Wasser wird ein glatter Teig geknetet, der sich vom Backbrett loslösen muß. Er wird gut durchgeknetet, dünn ausgerollt und zu runden Kakes ausgestochen. Man durchsticht die Kakes gleichmäßig mit einer Gabel, legt sie auf eine bestrichene Platte und bäckt sie langsam hellgelb.

187. Gesundheitskakes für Kranke. Man verarbeitet an kühlem Ort auf dem Nudelbrett 250 g feinstes Mehl und 30 g Butter gut

miteinander, gibt dann 30 g feinen Zucker, eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron und so viel frische Milch dazu, daß man eine nudelteigähnliche Masse erhält. Man rollt diese Masse messerrückendick aus, sticht runde Plätzchen davon aus, durchsticht sie mit einer Stricknadel in regelmäßigen Zwischenräumen und bäckt die Gesundheitskakes in mittlerer Hitze auf bestrichener Kuchenplatte.

188. Kleiner Zwieback. 1375 g feines Mehl, 250 g durchgesiebter Zucker, 200 g Butter, oder halb Butter, halb gutes Schmalz, $^6/_{10}$ *l* Milch, 70 g frische Hefe, 3 Eier, etwas Muskatblüte und Nelken.

Das Mehl wird erwärmt, in eine Backmulde getan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die erwärmte Milch nebst Eiern, Gewürz und der in etwas Milch zerrührten Hefe hineingegossen, die Masse zu einem weichen Teige angerührt und zugedeckt etwa eine Stunde zum Aufgehen hingestellt. Dann wird der Zucker nebst der in Stücken zerpflückten Butter hinzugefügt, mit dem übrigen Mehl vermengt und der Teig in der Mulde recht tüchtig geworfen (siehe S. Nr. 1). Darauf bricht man von dem Teig kleine Stücke, etwa 50—60 g schwer, formt sie auf dem Backbrett mit der Hand recht rund und glatt, legt sie auf eine gut abgeriebene, bestrichene Bäckerplatte und läßt sie in einem warmen Zimmer nochmals gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so schiebt man sie bei mäßiger Hitze in den Ofen, läßt sie 10 bis 15 Minuten backen und auf der Platte erkalten. Dann werden sie vorsichtig mit einem scharfen Messer sägend durchgeschnitten, wobei der Zwieback nicht im geringsten gedrückt werden darf, und — die Schnittseite nach oben — abermals im Ofen gelb gebacken.

Um den Zwieback recht kroß zu haben und ihn lange frisch zu erhalten, läßt man ihn, nachdem er durchgeschnitten, gebacken und erkaltet ist, nochmals im Ofen erwärmen.

189. Pommerscher Zwieback. Man nimmt 200 g Butter, $^1/_8$ *l* Sahne oder fette Milch, ein kleines ganzes Ei, wenig Salz, Zimt und Kardamom und so viel Mehl, daß sich der Teig zu kleinen Kugeln rollen läßt. Alle Zutaten werden gut miteinander durchgearbeitet, damit ein geschmeidiger Teig entsteht, aus dem man kleine runde Zwiebäcke formt. Man setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze. — Diese Zwiebäcke schmecken besonders gut zu Schokolade.

190. Gute Mandelkränze. Zum Teig: 875 g feines Mehl, $^1/_2$ kg ausgewaschene Butter, 70 g Hefe, $^1/_4$ *l* warme Milch und zwei Eidotter; auf die Kränze: 200 g grobgestoßene Mandeln, zwei Eiweiß, Zucker und Zimt.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl, wovon ein Teil zum Überstreuen zurückbleibt, vermischt, die mit etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe, welche mit den Eidottern und der Milch durchgerührt worden, in die Mitte des Mehls geschüttet und die Masse zum weichen Teig gemacht, der jedoch nicht an der Hand kleben darf. Von diesem Teig nimmt man kleine Stücke, rollt sie lang und biegt sie rund zusammen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, drückt sie in eine Mischung von Mandeln, Zucker und Zimt und legt sie nicht zu dicht nebeneinander auf eine Platte. Nachdem sie langsam aber gut aufgegangen sind, bäckt man sie bei starker Mittelhitze dunkelgelb.

Aus der angegebenen Menge werden 65—70 Kränze.

191. Eierkränze. Zum Teig 1/2 kg feines Mehl, ebensoviel Butter, 125 g Zucker, die Dotter von 6 recht hartgekochten Eiern, einige Löffel Arrak oder Rum; auf die Kränze 125 g mit etwas Zimt vermischter Zucker.

Die Eidotter werden fein gerieben, mit den übrigen Teilen zum Teig gemacht, kleine Kränze davon geformt, mit Ei oder geschmolzener Butter bestrichen, in Zucker und Zimt platt gedrückt und bei rascher Hitze gebacken.

192. Kleine Osterschnecken. Aus 10 Eigelb und 125 g feinem Zucker rührt man eine dickschaumige Masse, die man löffelweise mit lauwarmer zerlassener Butter vermengt, worauf man 1 Likörglas Sherry, etwas feingestoßene Vanille, 1 Tasse Milch und 500 g mit 1 Paket Backpulver vermischtes Mehl hinzugibt. Aus allen Zutaten wird ein guter elastischer Teig geknetet, aus dem man größere Stücke schneidet und diese zu walzenförmigen, etwa 45 cm langen Rollen formt. Man biegt die Rollen in ihrer Hälfte um und windet sie strickförmig umeinander, drückt sie dann etwas flach und erhält auf diese Weise längliche Schnecken. In das obere umgebogene Teigende drückt man ein bunt gefärbtes Osterei. Die Kuchen werden mit Eigelb und Butter bestrichen, mit Vanillezucker bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken. Sie bereiten den Kindern als Osterüberraschung eine große Freude.

193. Spritzgebackenes auf einer Platte. 270 g feines Mehl, desgleichen Butter, 230 g Zucker, 5 Eidotter, Saft und halbe Schale einer Zitrone und 4 g Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem durchgesiebten Zucker, Gewürz und den Eidottern stark gerührt, dann das Mehl durchgemischt, die Masse teilweise in eine Spritze gefüllt und in der Form eines S auf eine Platte gebracht, wobei man mit der Spritze während des Drucks die dazu erforderliche Wendung macht. Zum Backen

gehört bei starker Hitze etwa $1/4$ Stunde, das Gebackene muß dunkelgelb, nicht braun sein.

194. Windbeutel. $1/2$ *l* Wasser, 250 g ganz fein durchgesiebtes Mehl, 250 g Butter, 8 frische Eier.

Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem die Masse nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas Muskatblüte oder abgeriebener Zitronenschale dazu, wobei jedes Ei verrührt sein muß, bevor man ein neues Ei durchrührt. Dann legt man die Masse mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Walnußgröße in gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

Aus der angegebenen Menge werden 35 bis 40 Stück. Wünscht man die Windbeutel zu füllen, so rührt man Zucker mit Zitronensaft dicklich, sticht, sowie sie aus dem Ofen kommen, oben hinein und gibt davon einen halben Teelöffel in die Öffnung; auch kann man sie mit Fruchtmarmelade oder Dreimus füllen, am besten aber mit Zitronencreme oder Schlagsahne.

Auch kann man einige Eier weniger nehmen, aus der Masse Stückchen brechen, diese mit Mandeln und Zucker fingerdick und -lang ausrollen, wie Schwanenhälse biegen und wie oben backen.

195. Zimtröllchen oder Eiserkuchen (Hippen). $1/2$ kg feines Mehl, $1/2$ kg Zucker, beides durchgesiebt, 250 g abgeklärte Butter, 7 Eier, 4 g Zimt und abgeriebene Zitronenschale.

Man reibt die kaltgewordene Butter zu Sahne, gibt nach und nach abwechselnd Eier und Zucker hinzu, rührt dies stark eine gute Weile, mischt das Gewürz und dann das Mehl durch. Hierauf erhitzt man das Hohlhippeneisen über einem hellen Holzkohlenfeuer, ein Eßlöffelvoll von der Masse wird in die Mitte gelegt, hierauf das Eisen langsam zugedrückt, während einiger Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken und sofort röhrenförmig oder über ein dünnes Rollholz gebogen. Das Eisen braucht nicht mit Fett bestrichen zu werden.

Aus dieser Masse werden 60 Stück.

Vielfach nimmt man statt des Rübenzuckers Kandiszucker, der in $6/10$ *l* kochenden Wassers aufgelöst und, nachdem er erkaltet ist, mit der geschmolzenen Butter und den übrigen Zutaten vermischt wird; doch braucht man in diesem Falle nur zwei Eier zu nehmen.

Feiner werden die Hippen, wenn man statt 250 g Butter 400 g schaumig gerührte Butter und noch ein Ei mehr nimmt.

Zum Backen gehört ein ruhiges Holzkohlenfeuer. Zum längeren Aufbewahren legt man die Kuchen in eine Blechtrommel oder in einen Korb und stellt ihn zugebunden an einen warmen Ort; feuchte Luft macht sie sofort weich.

196. Süddeutsche Hippen. 250 g feines Mehl, 125 g durchgesiebter Zucker, die feingeschnittene Schale einer halben Zitrone, 8 g gestoßener feiner Zimt, eine kleine Messerspitze gestoßene Nelken, 50 g zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 ganzes Ei und Wein.

Dies alles wird zu einem dünnflüssigen Teig gerührt und in einem Hippeneisen gebacken wie in Nr. 195.

197. Deutsche Waffeln. 375 g feines Mehl, 250 g gute, nicht salzige Butter, reichlich 1/2 *l* lauwarme Milch, 7 frische Eier, 50 g frische mit etwas Milch aufgelöste Hefe, 1 Teelöffel Arrak oder Rum, Muskatblüte oder Zitronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe nebst Gewürz hinzugerührt, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, mit dem Rum oder Arrak durchmischt und zugedeckt so hingestellt, daß er erst in 3—4 Stunden aufgegangen ist. Sobald die Masse stark gärt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stück Speck gut bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt es zum Loslassen zusammen und bestreut die gelbgewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker.

Anmerkung. Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.

198. Holländische Waffeln. 1/2 kg feinstes Mehl, 250 g gute Butter, 8 frische Eier, reichlich 1/2 *l* lauwarme Milch, 50 g frische Hefe, wenn es beliebt, auch etwas Gewürz.

Der Teig wird wie im Vorhergehenden behandelt, zum langsamen Aufgehen vier Stunden hingestellt, und wenn er im vollen Gären ist, vor dem Backen ein halbes Bierglas kaltes Wasser hinzugegossen und einmal durchgerührt.

199. Vorzügliche Waffeln von dicker saurer Sahne. 250 g feines Mehl, 4/10 *l* dicke saure Sahne, flach abgenommen, damit keine

Milch dazu kommt, 6 frische Eier, etwas Zitronenschale oder Muskatblüte und ein kleiner Guß Rum.

Man rührt abwechselnd nach und nach Eidotter, Sahne, Mehl und Gewürz zusammen, mischt den sehr steifen Schaum der Eier nebst dem Rum durch und bäckt, ohne den Teig stehen zu lassen, sofort die Waffeln bei gelindem Feuer gelb und bestreut sie warm mit Vanillezucker.

Aus dieser Portion werden — in einem großen Eisen gebacken — 14—15 Stück.

200. Ballbäuschen von saurer Sahne. Auf jedes Ei ein Eßlöffel dicke saure Sahne, 1/2 Löffel feines Mehl, etwas Zucker, Muskatblüte und wenig Salz.

Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon gibt man zwei Eßlöffel voll in eine Ballbäuschen-Pfanne, in welcher man reine Butter hat heiß werden lassen, bäckt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm gegessen.

201. Ballbäuschen mit Hefe. 1/2 kg warm gestandenes Mehl, 130—200 g gut gewaschene Korinthen, 125 g geschmolzene Butter, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 4 g Zimt oder etwas Muskatblüte, 1/4 *l* lauwarme Milch, welche teilweise durch Rosenwasser ersetzt werden kann, 30 g Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz.

Dies alles wird miteinander vermengt, tüchtig geschlagen, dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern durchgerührt und der Teig 1 1/2 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Nachdem er gehörig gestiegen, werden die Ballbäuschen nach vorhergehender Angabe gelbbraun gebacken.

III. In Butter, Schmalz und Öl zu backen.

202. Regeln für das Backen.

Langsames Aufgehen des Teiges. Obgleich es schon in Nr. 1 erwähnt worden ist, so sei hier wiederholt, daß durch langsames Aufgehen der Masse das Gebäck viel zarter wird. Zu Krapfen oder Kräppeln, Prillken und Berliner Pfannkuchen darf der Teig nicht zu weich sein, aber auch durchaus nicht fest, weshalb man stets einige Eier zusetzt, um das Eindringen des Fettes zu verhüten und das Gebäck zu verfeinern, auch vergesse man das Salz nicht; dann muß man durch Über-

streuen der Küchenbretter mit feinem Mehl dafür sorgen, daß das Gebäck nicht festklebt, sonst dringt beim Backen zuviel Fett ein und das Ansehen leidet.

Backfett. Butter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack; wie diese zu vorliegendem Zweck vorgerichtet wird, ist im Abschnitt A. Nr. 13 ausführlich angegeben. Auch gutes Schweineschmalz ist zum Ausbacken sehr gut.

Richtige Menge des Fettes. Was nun von Vorstehendem angewendet werden soll, davon richtet man die Quantität nicht gar zu sparsam ein, weil das zu Backende in reichlichem Fett weniger von diesem aufnimmt und einen angenehmeren Geschmack erhält; $^1/_2$ bis 1 kg Fett wird meistens genügen. Das Gebrauchte kann bei einem kleinen Zusatz von frischem Fett zweimal angewendet und dann noch für gewöhnliche Gemüse benutzt werden. Das übrigbleibende Fett wird sofort vom Feuer genommen, in eine Schale gegossen, nach dem Erkalten vom Bodensatz gereinigt, geschmolzen und aufbewahrt.

Richtiger Hitzegrad. Zum Backen in Fett gehört ein mittelmäßiges Feuer. Der Topf zum Backen muß so groß sein, daß kein Überkochen zu befürchten ist, und möglichst weit, damit man viel Gebäck auf einmal hineinlegen kann. Das Fett zum Backen muß so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sofort nach oben geworfen wird. Auch kann man den richtigen Hitzegrad leicht erkennen, wenn man einen Quirlstiel ins Fett taucht, welches sofort um diesen herum kochen muß. Je schneller das zu Backende sich darin bräunt, desto weniger vermag das Fett einzudringen. Sollte das Fett gar zu stark erhitzt worden sein, so ist es notwendig, den Topf einige Minuten vom Feuer zu entfernen, ehe das Bestimmte hineinkommt; zweckmäßiger ist es, nur $^3/_4$ des zu benutzenden Fettes in den Topf zu tun und ein etwa walnußgroßes Stück neues Fett zuzusetzen, wenn das Fett stark erhitzt ist.

Backen. Zum Backen des Hefenteiges, welcher geformt und zum Aufgehen auf ein Backbrett gelegt wird, wie z. B. Berliner Pfannkuchen, wird die obere Seite zuerst ins Fett gelegt, wobei es gut ist, den Topf oftmals ein wenig zu rütteln. Nachdem das Gebäck unten dunkelgelb geworden, wird es mit der Gabel auf die andere Seite geworfen, und wenn auch diese hell gebräunt ist, herausgenommen, auf ein Stück weißes Löschpapier einige Minuten zum Entfetten gelegt und dann in Puderzucker gewendet und mit diesem übersiebt. Um einen sparsameren Gebrauch des Fettes zu erzielen, darf keine Pause zwischen dem Backen eintreten; wenn ein Teil des Gebäckes gut ist, muß sofort ein anderer Teil eingelegt werden.

203. Berliner Pfannkuchen (Krapfen). Zum Teig ¼ *l* Milch, 250 g abgeklärte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 50 g Hefe, 50 g Zucker, einen Teelöffel Salz und ½ kg feines Mehl; ferner zum Füllen beliebiges Eingemachte: Dreimus, Johannisbeeren, Kirschen, etwas festes Gelee oder besser eine feine Obstmarmelade.

Mehl und Butter werden vorher erwärmt. Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarme Milch nebst Hefe, Butter, Zucker und Salz hinzu und macht dies mit feinem Mehl zu einem leichten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum langsamen Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett. Ist das geschehen, so rollt man ihn einen halben Finger dick aus, legt mit dem Teelöffel Eingemachtes ohne Flüssigkeit oder eine feine Marmelade von Aprikosen, geschälten Zwetschen ꝛc., etwa 7 cm vom Rande entfernt und in ebenso großen Zwischenräumen auf den Teig in einer Reihe, klappt den Rand des Teiges, indem man einen Teil desselben immer mit beiden Händen faßt, über das Obst und drückt rings um die durch dasselbe gebildeten Erhöhungen mit den Fingerspitzen beider Hände den Teig zusammen. — Nun sticht man mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, legt sie auf Stücke Papier oder auf Bretter, welche vorher mit etwas Mehl bestäubt sind, und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdes läßt man Schmelzbutter kochend heiß werden, läßt die Kuchen einen nach dem anderen, mit der oberen Seite nach unten, ins Fett, so viele darin schwimmen können, und verfährt weiter nach vorhergehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine dunkelgelbe Farbe erhalten, werden noch heiß in Puderzucker gewälzt, mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut, oder, was noch feiner ist, mit einem beliebigen Guß überzogen. Sie werden frisch gegessen.

204. Spritzgebäck in Schmelzbutter zu backen. 200 g feines Mehl, ebensoviel Wasser, 100 g Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Wasser und Butter läßt man kochen, streut das Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse ein Ei, Zitronenschale, Zucker, und wenn sie abgekühlt ist, nach und nach einzeln die anderen Eier. Dann wird der Teig stark geschlagen, in eine Spritze gefüllt, in kochende Schmelzbutter gedrückt, nach Nr. 202 gelb gebacken, mit Zucker und Zimt, besser mit Vanillezucker bestreut.

Verfeinert wird das Schmalzgebäck, wenn man mur Eier — etwa 8 bis 10 — unter den Teig mischt, von dem man, wenn man keine Spritze hat, auch mit dem Teelöffel kleine Bällchen formen kann.

Als Strauben zu Zunge in Rosinensauce (Abschnitt D. Nr. 38) läßt man Zucker und Zitronenschale fehlen und nimmt einen halben Löffel Rum zu dem Teig.

205. Amerikanische Schmalzküchlein. Man gibt zwei Obertassen Mondamin in 1/4 l siedendes Wasser, besser Milch, und rührt dies über gelindem Feuer zu dickem Brei. Nach dem Erkalten vermischt man ihn langsam mit 80 g zerlassener Butter, 4 Eiern, 60 g Zucker und 1 Teelöffel voll feingewiegtem kandierten Ingwer, sowie etwas Salz. Man formt eigroße Klößchen von der Masse, taucht sie in Ei und geriebene Semmel und bäckt sie nach Nr. 202.

206. Braunschweiger Prillken. 750 g erwärmtes Mehl, 250 g geschmolzene Butter, 100 g Zucker, 1/4 l lauwarme Milch, 3 Eier, 70 g Hefe, abgeriebene Schale einer Zitrone und Salz. Nachdem dies alles zum Teig gemacht, läßt man diesen aufgehen. Ist dieses erfolgt, so taucht man die Hände in Mehl, nimmt eigroße Stückchen von dem Teige und formt mit den Händen runde Kränze davon von unregelmäßiger Dicke, legt sie auf ein gut mit Mehl bestäubtes Backbrett, läßt sie nochmals aufgehen, bäckt sie in Butter und Schmalz gelbbraun und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

207. Schneebälle. 250 g Mehl, 70 g Butter, 1/4 l Wasser, 8—9 Eier, eine Prise Salz.

Wasser, Butter und Mehl rührt man wie in Nr. 204 auf dem Feuer trocken ab; wenn es abgekühlt ist, rührt man nach und nach die vorher in warmes Wasser gelegten Eier hinein und schlägt den Teig mit einem Löffel, bis er zart ist. Alsdann macht man mit 2 Eßlöffeln Bälle davon und bäckt sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Vanillezucker bestreut.

208. Butterkränze. 1/2 kg vorher erwärmtes Mehl, 70 g Butter, ebensoviel feingestoßene Mandeln, worunter einige bittere sind, 1/4 l Milch, 1 Ei und 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und 30 g in etwas Milch zerrührte Hefe.

Milch und Butter macht man lauwarm, rührt Eier, Rosenwasser, Mandeln, Gewürz, Hefe und Mehl hinzu, schlägt den Teig stark und legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.

Nun werden davon kleine Stücke länglich gerollt, zu Kränzen geformt, in welche man rundherum kleine Einschnitte macht und die man zum Aufgehen hinlegt, bis alle fertig sind. Dann fängt man mit den erstgemachten wie bei Berliner Pfannkuchen zu backen an. Sie dürfen

aber nur hochgelb werden. Man bestreut sie ebenfalls heiß mit Zucker und Zimt, besser mit Vanillezucker.

209. Krapfen (Kreppel). 250 g Butter, 70 g Zucker, 50 g Hefe, 1/2 *l* lauwarme Milch, 5 Eier, abgeriebene Zitronenschale, Salz und das nötige feingesiebte Mehl, um einen zarten, nicht zu festen Kuchenteig zu bereiten.

Man verrührt das Mehl mit der Milch und aufgelösten Hefe und stellt es zum Aufgehen hin. Sobald der Teig gärt, rührt man Eier, Zucker, Zitronenschale, Butter, alles erwärmt, und noch so viel Mehl dazu, daß der Teig, ohne anzukleben, gerollt werden kann. Dann schlägt oder wirft man ihn nach Nr. 1, rollt ihn 1 cm dick aus, läßt ihn aufgehen, schneidet mit dem Backrädchen Streifen davon, flicht diese lose zu Kränzen, Flechten, Knoten 2c., ohne den Teig zu drücken, läßt diese abermals aufgehen und bäckt sie nach Nr. 202 in Schmelzbutter goldgelb.

Auch kann man die Kreppel füllen nach Nr. 203.

210. Bananenküchlein. 6 reife Bananen schält man und kocht sie mit 2 Löffeln Zuckersaft weich, worauf man die Bananen zu Brei rührt. Der Fruchtbrei wird mit 60 g Mehl, 30 g feinstens geriebenen Bananen, 2 bis 3 Eigelb, 30 g gereinigten Rosinen und 1 Eßlöffel Vanillezucker vermischt und zuletzt mit dem steifen Eiweißschnee der Eier verrührt. In einer flachen Pfanne bäckt man in heißem Fett kleine Kuchen von dieser Masse. Man rechnet für jedes Küchlein einen Löffelvoll Teig, den man etwas breit ausdrückt. Die Kuchen werden auf beiden Seiten goldbraun gebacken und heiß, mit Vanillezucker bestreut, gegessen.

211. Rädergebackenes. Man schlägt 3 Eier mit etwas Zucker und Muskatblüte und rührt so viel Mehl nebst 2 Eßlöffel Rum hinzu, daß es einen weichen Teig gibt, der sich rollen läßt. Dann rollt man denselben so dünn als möglich aus, schneidet ihn mit einem Backrädchen in viereckige Stücke und bäckt diese in Butter oder Schmalz nach vorstehender Angabe. Beim Herausnehmen bestreut man das Gebackene mit einer Mischung von Zucker und Zimt, besprengt es stark mit Rosenwasser und bestreut es nochmals.

212. Gute Ölkrapfen. 1 kg feines Mehl, 375 g mit warmem Wasser gewaschene und ausgekernte Rosinen, 200 g Butter, 80 g Hefe, 7/10 *l* Milch, 4 Eier und 2 Teelöffel Salz.

Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch angerührt, in der Mitte des Mehls, welches zunächst in der Nähe des Feuers erwärmt wurde, eine Vertiefung gemacht, Salz, geschmolzene Butter, Milch, Eier, Hefe und

Rosinen hinzugegeben, dies alles mit dem Mehl gerührt, der Teig mit einem flachen Löffel eine gute Weile stark geschlagen, mit einem erwärmten Deckel zugedeckt und zum langsamen Aufgehen (siehe Regeln über das zu Backende) hingestellt. Zugleich wird in einem eisernen Topf 8/10—1 *l* gutes gereinigtes Rüböl erhitzt. Ist der Teig ganz gehörig aufgegangen, so tunkt man einen Eßlöffel von Blech (des Schmelzens wegen aber keinen von Zinn) in das kochend heiße Öl und gibt dann von dem Teig löffelweise so viel Bällchen hinein, als nebeneinander liegen können, taucht sie unter, dreht sie einmal mit einer Gabel um, nimmt sie, nachdem sie dunkelgelb geworden, heraus und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

213. Cölner Mutzemändelchen (Karnevalsgebäck). Man rührt 225 g Butter zu Sahne, gibt 8 g ganz feingestoßenes Hirschhornsalz (besser 10 g Oetkersches Backpulver) dazu und mengt abwechselnd Mehl, Eier, Zucker und feingeriebene Mandeln unter den Teig, bis man 750 g Mehl, 400 g Zucker, 200 g geriebene Mandeln und 10 ganze Eier verbraucht hat. Aus dem so entstehenden Teig, der recht lange und gleichmäßig gerührt werden muß, werden mit dem Teelöffel kleine mandelförmige Klößchen abgestochen und in Schmalz gebacken.

214. Schlesische Grießschnitten. 1 *l* Milch, 2 Obertassen gutes Grießmehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Muskatblüte und eine reichliche Messerspitze Salz, ferner einige Eier, geriebener Zucker und gestoßener Zwieback.

Man läßt die Milch kochen und rührt Grießmehl, Gewürz, Zucker und Salz unter stetem Rühren hinzu. Dann mischt man die 2 Eidotter durch, streicht den Teig einen Finger dick auf flache, mit Mehl bestäubte Schüsseln, schneidet ihn nach dem Erkalten in dreifingerbreite Streifen, die größeren in zwei bis drei Teile, und bestäubt jede Schnitte von allen Seiten mit Mehl. Dann schlägt man einige Eier mit Zucker, dreht die Schnitten darin um, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und bäckt sie in Schmelzbutter gelb.

Man kann auch ohne weiteres einen dick gekochten Grießbrei nehmen, die Schnitten in Mehl umdrehen, in Backbutter gelb werden lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

215. Züricher Küchli. Man läßt Milch in einem eisernen Topfe kochen, rührt so viel Mehl, auch etwas Salz hinein, daß der Teig sich vom Topfe loslöst, legt ihn auf ein Backbrett, formt eidicke, runde Klöße, bäckt sie in Schmelzbutter nach Nr. 202 schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Man gibt sie sowohl zum Tee als zum Nachtisch, aber wenn sie eine Schüssel zum Nachtisch ausmachen sollen, mit einer Schaumsauce oder Fruchtsaft, sowie auch mit Kompott.

216. Schweizer Semmelgericht. Kleine Semmel oder Milchbrötchen werden wagerecht in der Mitte einmal durchgeschnitten, in Milch eingeweicht, so daß sie durch und durch weich werden, und zum Abtropfen auf schräg gestellte Schüsseln gelegt. Dann werden sie in kochender Schmelzbutter nach Nr. 202 gelbbraun gebacken, sogleich mit Zucker und Zimt bestreut oder in Puderzucker umgewendet, und womöglich warm zur Tafel gegeben. Sie passen zum Tee, auch mit geschlagener Sahne oder mit einer Weinsauce als Nachgericht.

217. Gebackenes Semmelbrot. Ein großes frisches Semmelbrot, zum Einweichen desselben 1/2 *l* Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Zimt, Muskatblüte und zum Eintunken eine beliebige Klare, wie solche im Abschnitt A. Nr. 28 und 29 zu finden ist.

Nachdem von dem Brot die Kruste abgeschnitten, läßt man es in der angegebenen Masse völlig durchweichen, tunkt es in eine der bemerkten Klaren, bäckt es in Schmelzbutter nach Nr. 202 gelbbraun und bestreut es heiß mit Zucker und Zimt.

Diese Schüssel wird als Nachgericht mit einer Schaum- oder Fruchtsauce zur Tafel gegeben.

Auch kann man das Brot nach dem Einweichen mit geschnittenen Mandeln bestecken und in einem recht heißen Ofen gelbbraun backen, wobei man es zuweilen mit gelbbrauner Butter begießt.

218. Gefülltes Semmelbrot. Nachdem von einem großen Semmelbrot die Kruste abgeschnitten, wird es in der Mitte quer durchgeschnitten und jede Hälfte etwas ausgehöhlt.

Dann kocht man ein recht gutes Apfelmus mit Zitrone, Zucker und Wein, rührt auf dem Feuer einige Eidotter und Semmelkrumen hinzu, daß es recht dick wird, schüttet es in eine Schüssel, rührt grobgestoßene Makronen oder geschnittene Mandeln durch und füllt damit die zuvor in Milch eingeweichten Semmelhälften. Diese legt man nun zusammen, bestreicht ringsumher die Schnittseite mit Ei, taucht das Brot in eine Klare und bäckt es nach vorhergehender Angabe in Schmelzbutter dunkelgelb.

Dies Gericht, mit eingemachten Hagebutten verziert und einer Schaumsauce serviert, gibt eine schöne Schüssel.

219. Kirschenbrot. 1/2 kg Sauerkirschen entkernt man, stößt einen Teil der Kerne und kocht die Kirschen mit 1/4 *l* Rotwein und

200 g Zucker zu Brei, den man durch ein Sieb reibt und in eine Backschüssel füllt. Inzwischen weicht man kleine abgeschälte Brötchen in Milch, taucht sie in eine beliebige Klare und bäckt sie in Schmelzbutter nach Nr. 202 bräunlich. Nach dem Abtropfen der Brötchen legt man sie dicht nebeneinander in die Schüssel auf den Kirschenbrei, bestreut sie mit Zucker und versieht die sehr wohlschmeckende Speise nach Gefallen noch mit einem Rahmguß, wie er bei Obstkuchen angegeben ist. Dann bäckt man sie im Ofen 1/4 Stunde bei gelinder Hitze, ehe man sie zur Tafel reicht.

220. Rumbrötchen (treffliche Verwendung altbackener Brötchen). Die Rinde wird von altbackenen Milchbrötchen abgerieben, worauf man sie an einer Stelle mit einem spitzen Messer, nachdem man oben ein Stück Brot abgeschnitten hat, etwas aushöhlt. Man füllt den Raum mit beliebiger Obstmarmelade, drückt das abgeschnittene Stück wieder hinein und begießt die Brötchen mit so viel Rum und Zuckersaft, daß sie davon durchzogen werden. Man bäckt sie in Schmelzbutter bräunlich und bestreut sie mit Vanillezucker.

221. Früchte in Butter oder Schmalz zu backen (Apfelbeignets u. s. w.). Man schält und schneidet große trockene, recht mürbe Äpfel quer in fingerdicke Scheiben, entfernt das Kerngehäuse, läßt sie mit Arrak und Zucker durchziehen, taucht sie in eine Klare nach A. Nr. 28 oder 29, bäckt sie in Schmelzbutter nach Nr. 202 dunkelgelb und bestreut sie sogleich mit Vanillezucker. Ebenso wie Äpfelscheiben kann man Birnenschnitten, geschälte und zerteilte Apfelsinen, halbierte Pfirsiche und Aprikosen, Pflaumen, von denen man den Stiel entfernt, und Kirschen, die man zu 3—5 Stück zusammenbindet, einzuckern, in eine Klare tauchen und ausbacken.

Damit die Früchte bald nach oben kommen und also weniger Fett aufnehmen, legt man nicht mehr in das Fett, als bequem nebeneinander schwimmen können.

Auch manche Blüten werden so ausgebacken; so reicht man in der feinen Küche ausgebackene Veilchen, Reseden, Rosenblätter und Akazien.

222. Englischer Schnitt. 100 g feines Mehl, 6 Eier, 1/2 *l* ein Teil Wasser, zwei Teile warme Milch, mit einer Tasse dicker saurer Sahne vermischt, Muskatblüte und etwas Salz.

Mehl, Eidotter, Milch und Gewürz werden stark geschlagen, mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt und mit Butter zu einem großen Pfannkuchen blaßgelb gebacken, besser im Bratofen mehr getrocknet als gebacken. Von dem Teig werden schiefwinkelige

Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten, diese in halb Butter halb Schmalz gebacken und mit Vanillezucker bestreut.

Dieses Gebäck, von waffelähnlichem Geschmack, wird zum Kaffee und Tee gegessen.

223. Große und kleine Pilze als Kaffeegebäck und zum Garnieren. Man hat zur Bereitung dieses Backwerks eine Pilzform an langem Stiel, die man vor dem ersten Gebrauch in kochendem Schmalz einige Zeit erhitzen muß. Den Teig stellt man her, indem man 210 g Mehl und 2 Eßlöffel Egeriamaismehl mit 1/4 *l* süßer Sahne glatt rührt, 1 Paket Vanillezucker, 50 g feinen Zucker, 3 große Eier und eine Prise Salz zusetzt und davon eine glatte Masse rührt. Etwa 1 kg Schmalz wird genügend erhitzt, die Form darin heiß gemacht und dann zweimal mit der fertigen Masse begossen, wobei die glatte Fläche der Pilzform nicht vom Teig berührt werden darf. Man taucht die Form, so daß der Pilzhut nach unten, der Stiel nach oben zeigt, in das Fett und bäckt jedesmal den Pilz zu goldbrauner Farbe. Um den Pilz zu lösen, wird die am Ende des hohlen Stiels sich ansetzende Kruste glatt abgeschnitten, der Rand etwas gelockert und der Pilz durch den Stiel herausgestoßen. — Will man die Pilze zum Garnieren brauchen, läßt man den Zucker fehlen. — Man kann das fertige Kaffeegebäck nun mit Vanillezucker bestreuen, oder auch mit braunem Schokoladen- und weißem und rotem Zuckerguß überziehen. — Der zum Backen erforderliche Apparat ist unter dem Namen „Lukullus-Pilzform" in jedem größeren Haushaltungsgeschäft zu kaufen oder auch direkt von der Metallwarenfabrik Masserhammer in Ölze in Thüringen zu beziehen.

IV. Brot zu backen.

224. Semmel oder Milchbrötchen. Zu 1 *l* frischer Milch 2 kg Mehl, 50 g trockene frische Hefe und etwas Salz.

Nachdem das Mehl einige Stunden vorher an einem warmen Orte gestanden und die Milch lauwarm gemacht ist, wird die aufgelöste Hefe zu letzterer gegossen und so viel Mehl hineingerührt, daß es eine breiartige Masse wird, die man zugedeckt zum Gären an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl bleibt zum Verarbeiten des Teiges zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn derselbe stark gärt und auf der Oberfläche Risse entstehen, worauf dann das Salz hinzukommt und der Teig mit dem übrigen Mehl so lange verarbeitet wird, bis er nicht mehr an den Händen klebt.

Das Verarbeiten muß mit der flachen Hand geschehen, das sogenannte Kneten macht jeden Teig fest. Dann schlägt oder wirft man den Teig nach Nr. 1 (Hefenteig), formt ihn zu Brötchen von beliebiger Form, welche von außen ganz glatt sein müssen und keine Risse haben dürfen, läßt sie auf der Platte nochmals ein wenig aufgehen, macht dann einen Einschnitt darin, bestreicht sie auch nach Belieben mit verdünntem Ei, schiebt sie in einen gut geheizten Ofen und läßt sie nicht über das Garsein hinaus backen.

Feiner werden die Milchbrötchen, wenn man mit dem Teig 4 Eier und 125 g Butter verarbeitet.

225. Amerikanische Frühstückssemmeln (Originalrezept). In eine tiefe Schüssel gibt man 2 Eier, einen Teelöffel Salz, nach Belieben auch einen Teelöffelvoll feinen Zucker, 2 Eßlöffel weichgerührte Butter und eine Tasse Milch. Dann vermischt man 2½ Tassen Mehl mit 2 Teelöffel Backpulver, verarbeitet dies leicht mit den Zutaten in der Schüssel und formt runde Semmeln davon, die 15 Minuten im heißen Ofen backen müssen.

226. Heiße Wecken, norddeutsches Kaffeegebäck für Fastnacht. Man arbeitet aus 500 g Mehl, das mit 20 g Backpulver vermischt wird, 150 g Butter, 2 Eiern, 65 g Zucker, ⅛ *l* Milch, 100 g Korinthen, 50 g Rosinen, einer Prise Salz, 50 g würflig geschnittener Sukkade und etwas abgeriebener Zitronenschale einen guten Teig, den man in gleiche Teile von etwa 50 g Gewicht teilt. Man formt runde Wecken davon, drückt sie platt, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie lichtbraun. Die heißen Wecken werden heiß serviert, indem man den Deckel oben abschneidet, etwas geschmolzene Butter hineingießt und den Deckel wieder auflegt. Man gibt sie meist zum Morgenkaffee, vielfach aber auch — speziell in Bremen — mit Portwein zum Frühstück.

227. Feines gesäuertes Roggenbrot. Zu 1 *l* Wasser nimmt man 2½ kg gebeuteltes Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines Apfels.

Des Abends vor dem Backtage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Teil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl und stellt ihn bis zum anderen Morgen an einen warmen Ort. Darauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein langes Brot davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und läßt es in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden backen.

Sollte der Teig am Morgen noch nicht genug aufgegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefe zusetzen. Mengt man den Teig mit guter Buttermilch statt Wasser, so wird das Brot noch besser; man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

228. Gutes Brot von gekeimtem Roggen zu backen. Zu 1 *l* Milch, welche etwas mehr als lauwarm gemacht sein muß, rechnet man etwa 3—4 kg gebeuteltes Roggenmehl und 100 g gute Hefe.

Abends vor dem Backtage wird die Milch mit etwas Mehl, Salz und der Hälfte der Hefe gleich einem Pfannkuchenteig angerührt und im Winter über Nacht in eine warme Stube gestellt. Anderen Tages wird der Teig mit der übrigen Hefe und Mehl ausgeknetet, verarbeitet und zu länglichen Broten geformt, die, gut aufgegangen, in einem passend geheizten Ofen 2 Stunden gebacken werden.

Anmerkung. Durch das Anrühren des Teiges am vorhergehenden Tage erhält derselbe einen Anflug von Säure, welche die Ursache ist, daß das Brot gut gerät.

229. Brot aus Reis und Weizenmehl, für Magenkranke zu empfehlen. Man kocht $^1/_2$ kg Reis in Milch völlig weich und vermengt ihn noch warm mit 2 kg Weizenmehl, fügt 50 g aufgelöste Hefe, einen Eßlöffel Salz und so viel warmes Wasser hinzu, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten, den man tüchtig schlägt, aufgehen läßt und zu zwei Broten formt. Man bestreicht sie mit zerquirltem Ei und bäckt sie in einem gutgeheizten Ofen.

230. Leichtes Weißbrot. 750 g Mehl verknetet man mit 150 g Butter, 3 Eiern, 75 g Zucker, einem Teelöffel Salz, zwei Teelöffel Kardamom, $^4/_{10}$ *l* kalter Milch und 20 g Backpulver zu einem lockeren Teig. Man formt aus ihm auf einem dick mit Mehl bestreuten Brett ein längliches Brot, legt dies in einen mit Speck ausgestrichenen Brotkasten, bestreicht die Oberfläche mit Wasser und bäckt das Brot bei Mittelhitze eine gute Stunde.

Für **Kranke** eignen sich nur die ganz leichten, möglichst fett- und gewürzfreien Gebäcke.



T. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse.

---

1. Regeln beim Einmachen der Früchte.

Abreiben der Früchte. Pflaumen und Zwetschen bedürfen eines vorhergehenden sorgfältigen Abreibens mit einem reinen Tuche, wodurch sie an Aussehen und Haltbarkeit gewinnen.

Reinheit der zum Einmachen erforderlichen Geräte. Um die Früchte gut zu erhalten, darf man sie in keinem Topfe kochen, in welchem etwas Fettiges gewesen ist. Ein neues Bunzlauer Geschirr, am besten ein solches mit Blechboden wie das Lippstädter Geschirr, welches man vorher mit kaltem Wasser aufs Feuer setzt und auskochen läßt, oder ein weiß glasierter Topf, auch ein Nickel-, Kupfer- und Messinggefäß eignen sich am besten zum Einkochen der Früchte, die man aber nicht in diesen Gefäßen erkalten läßt. Löffel und Schaumlöffel müssen rein von Fett sein, weshalb es sehr zweckmäßig ist, die zum Einmachen erforderlichen Geräte nur zu diesem Gebrauche zu benutzen. Etwa zum Rühren gebrauchte Holzspatel müssen gut ausgebrüht sein.

Guter Essig. Zum guten Erhalten der Früchte sorge man ferner für guten Essig, den man am besten nach Z. Nr. 5 selbst herstellt. Für Zwetschen wird der Honigessig besonders empfohlen.

Zuckerersparnis. Nach neueren chemischen Untersuchungen erspart man beim Einmachen bedeutend Zucker, wenn man diesen erst den Früchten nach ihrem Garkochen zusetzt. Versetzt man die Früchte während des Einkochens mit dem Zucker, so bildet dieser mit dem Saft der Früchte Traubenzucker, welcher nur die Hälfte der Süßigkeit des gewöhnlichen Zuckers besitzt.

Beim Einkochen der Früchte oder des Fruchtsaftes darf auf dem Herde nichts Fettiges, noch sonst etwas gekocht werden, was Dunst und Geruch hervorbringt, wie es besonders beim Abkochen aller Gemüse der Fall ist. Das Feuer muß vorher gehörig besorgt, und ist es ein Kohlenfeuer, so darf nicht von oben darin gestöckert werden, weil der dadurch entstehende Qualm nachteilig einwirkt. Beim Einkochen von Fruchtmus (Marmelade, franz. Confiture, engl. Jam) muß das Ansetzen am Boden des Gefäßes durch fleißiges Rühren verhindert werden.

Austrocknen, Schwefeln und Füllen der Gläser und Flaschen. Die Flaschen müssen einige Tage vor dem Gebrauche ganz sauber gespült und inwendig an der Sonne oder an der Luft völlig getrocknet sein. Auch ist das Schwefeln sehr zu empfehlen. Man befestigt ein Stückchen Schwefelfaden an einem Draht, mit dem man es brennend in das umgekehrte Glas hält, worauf dieses sogleich bedeckt und alsbald verwendet wird. Hat man die Flaschen oder Gläser mit den heißen Früchten oder Säften bis auf einen stark zweifingerbreiten Raum angefüllt, und zwar möglichst so, daß die Früchte von Saft bedeckt sind, so dient es zum Erhalten des Eingemachten, einen Teelöffelvoll Arrak oder Franzbranntwein darauf zu gießen, bezw. ein hiermit getränktes, genau deckendes Stück Fließpapier auf die Früchte zu legen und, wenn man ein übriges tun will, eine Messerspitze Salizylsäure darüber zu streuen und die Oberfläche noch besonders zu schwefeln, indem man ein mit Schwefeldämpfen gefülltes Glas über die Mündung des Einmachegefäßes deckt und dieses alsbald verschließt.

Verschluß der Gefäße. Die mit den noch heißen Fruchtsäften gefüllten Flaschen werden mit einem neuen, reinen, gut schließenden Kork verschlossen, der von der Flüssigkeit nicht benetzt werden darf, und mit Siegellack verwahrt oder auch mit Paraffin übergossen wird. Zu größerer Sicherheit können die Korke in heißem Wasser aufgeweicht werden, welchem man auf 1 *l* 1/2 g Salizylsäure zugesetzt hat. So vorbereitete Korke bilden auch einen zweckmäßigen Verschluß für selbst abgezogenen Wein, der dann nie „nach dem Kork" schmecken wird. — Weithalsige Gefäße werden mit Schweinsblase verschlossen, welche

frisch und rein von Geruch sein muß. Diese wird zur Reinigung in Branntwein gelegt und dann mit Weizenkleie abgerieben, oder sie wird in lauwarmem Wasser wiederholt gut gewaschen und ausgedrückt; dann werden die Gläser sofort damit verbunden, solange sie noch feucht ist. — Damit später die Blase beim Gebrauch der Früchte sich leichter löse, legt man einigemal ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand. — In den meisten Fällen genügt zum Verschluß gutes Pergamentpapier, das mit warmem Wasser aufgeweicht und noch feucht übergebunden wird, für kleine Gläschen dagegen bildet weiße angefeuchtete Gelatine, die recht straff über das Glas gezogen wird, einen sehr praktischen luftdichten Verschluß.

Was bei dem Gebrauche der Muskatnelken (Nägelchen) zum Einmachen zu beachten ist. Zu manchen eingemachten Früchten sind Nelken, in richtigem Maße gebraucht, ein sehr angenehmes Gewürz, welche aber ohne weiteres angewandt, hellen Früchten, als Kürbis, Hagebutten, Walnüssen u. s. w., schwarze Flecke mitteilen. Um solche zu verhüten, braucht man nur das Köpfchen herauszubrechen.

Trocknen Ingwer zu reinigen. Da zu einigen Rezepten trockner Ingwer gebraucht wird, so sei hier bemerkt, wie man diese Wurzel von ihrem erdartigen Geschmack befreit. Man läßt in der Apotheke um große Stücke zum Einmachen ersuchen, bedeckt sie abends vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser, gießt dieses am Morgen ab, schabt mit einem kleinen Messer alles Unreine weg und wäscht sie klar. Danach schneidet man sie in fingerbreite Stücke. Im übrigen sei bemerkt, daß jetzt in größeren Apotheken gereinigter oder gebleichter Ingwer zu haben ist. — Vielfach gilt Ingwer als Mittel, die Haltbarkeit eingemachter Früchte zu erhöhen; ich möchte ihn nicht allgemein empfehlen, da er feinen Früchten den reinen Geschmack nimmt, und wir in der Salizylsäure ein weit besseres und in den geringen Mengen, wie sie angewandt wird, auch unschädliches Mittel zum Konservieren haben.

Leichtes Beschweren der Essigfrüchte und Bedecken mit einem Senfbeutel. Früchte, welche mit Essig eingemacht sind, als: Gurken, Zwetschen, Kirschen ꝛc., bedeckt man mit einer passenden Schieferscheibe und legt einen kleinen sauberen Stein darauf, der aber nur so schwer sein darf, daß er das Eingemachte unter der Flüssigkeit hält, nicht starken Druck hervorbringt. Sehr zu empfehlen ist, beides mit einer Salizylsäurelösung abzuwaschen, um Schimmel zu verhüten und bessere Haltbarkeit zu sichern. Zugleich dient zum Erhalten der Gurken das Auflegen eines Leinwandsäckchens mit Senfsamen von solcher Größe, daß alle Gurken damit bedeckt werden. Es bleibt sich gleich, ob brauner oder gelber

Senf genommen wird, ersterer ist am wohlfeilsten. Auch bedarf es nur einer strohhalmbreiten Bedeckung.

Bemerken des Inhalts. Es gehört mit zur Akkuratesse einer jungen Hausfrau und macht sich hübsch und freundlich, wenn beim Zubinden der Töpfe oder Gläser ein gleichmäßig geschnittenes Streifchen weißes Papier in der Mitte übergelegt, darauf der Inhalt, Monat und die Jahreszahl bemerkt, und dann das Papier 2—3 Finger breit unter dem Bande ringsum gleichmäßig abgeschnitten wird.

Luftiger und kühler Standort. Sind nun die eingemachten Früchte wie bemerkt worden behandelt, so sorge man dafür, daß sie an einen möglichst kühlen, recht luftigen, trocknen Ort gestellt werden. Der Keller eignet sich der Feuchtigkeit wegen ganz und gar nicht dazu, am wenigsten im Winter. Vorzüglich aber ist der Platz auf einem Schranke, welcher in einem kalten, luftigen, frostfreien Raume steht.

Öffnen der Töpfe. Wird nun endlich noch beachtet, daß beim Öffnen der Töpfe oder Gläser kein Hauch darüber hingeht, daß das Eingemachte mit einem reinen silbernen oder einem einzig zu diesem Zwecke dienenden kleinen hölzernen oder besser Nickellöffel herausgenommen, glatt gestrichen und die Gefäße sogleich wieder zugebunden, auch keine übriggebliebenen Reste hinzugegeben werden, und zuweilen das Anfeuchten des Papiers mit starkem Branntwein wiederholt wird, so kann man sicher sein, daß die Früchte sich sehr gut erhalten.

Von Zeit zu Zeit nachzusehen. Dennoch darf man nicht versäumen, von Zeit zu Zeit nachzusehen, und sollte man finden, daß durch irgend ein Versehen Früchte, welche mit Zucker eingemacht sind, sich verändert hätten, so kocht und schäumt man etwas Essig mit Zucker und läßt sie darin eben durchkochen. Fehlt es jedoch nicht an Saft, so ist das Heißmachen mit einem Zusatz von französischem Branntwein und Zucker hinreichend, was am einfachsten dadurch geschieht, daß man die Gläser mit den Früchten offen in einem Topf mit Wasser auf den Herd stellt und sie kochend heiß werden läßt.

Behandlung der Gurken, worauf sich Kahm befindet. Wenn die Essiggurken mit Kahm bedeckt sein sollten, was gewöhnlich Folge eines schlechten Essigs ist, so muß der Topf ausgewaschen und ausgetrocknet werden, dann spült man die Gurken mit kaltem Wasser ab, kocht und schäumt den Gurkenessig, gießt dann frischen Essig hinzu, legt die Gurken nach und nach einige Minuten hinein und dann zum Abkühlen auf eine flache Schüssel, bringt sie nach dem Erkalten wieder in den Topf und bedeckt sie mit dem Essig. Ist der Essig aber, ohne daß die Gurken

verdorben schmecken, völlig schal geworden, so taugt er nicht mehr; man nimmt in diesem Falle frischen Essig, bringt ihn mit den abgewaschenen Gurken und dem gleichfalls auf einem Sieb abgespülten Gewürz aufs Feuer, nimmt die Gurken, wenn der Essig mehr heiß als warm geworden, heraus, läßt diesen kochen und gießt ihn nach dem Erkalten über die Gurken. Einfacher erreicht man denselben Zweck bei einem angebrochenen Topfe durch Zugießen von etwas weingeistiger Salizylsäurelösung, 5 g auf 1/4 *l* Spiritus.

Dill in Essig zum Einmachen saurer Gurken. Da der Dill zur Zeit des Einmachens saurer Gurken seinen Wohlgeschmack verloren hat, so wird auf das Einmachen von Dill (Abschnitt A. Nr. 50) aufmerksam gemacht.

Blechbüchsen. Um bei den Blechbüchsen zum Einmachen von Früchten und Gemüsen der Mühe des Zulötens überhoben zu sein, was namentlich für Hausfrauen auf dem Lande von Wert ist, sei hier auf hermetisch verschließbare Blechbüchsen und Gläser hingewiesen.

Nicht zu große Gefäße. Es wird wiederholt darauf aufmerksam gemacht, bei kleinen Haushaltungen zum Einmachen der Früchte und namentlich der Fruchtsäfte kleine Töpfe oder kleine Gläser zu nehmen, da das Eingemachte sich in angebrochenen Töpfen nur bei großer Vorsicht längere Zeit gut erhält.

2. Zucker zum Einmachen zu läutern. Zum Einmachen der Früchte darf man keinen schlechten Zucker gebrauchen, Prima-Melis ist der schweren Raffinade vorzuziehen. Das Läutern geschieht auf folgende Weise: der Zucker wird in Stückchen geschlagen und je 1/2 kg mit 1/4 *l* Wasser in einem recht sauberen, messingenen oder kupfernen oder auch in einem glasierten Kochgeschirr aufs Feuer gestellt und klar gekocht, während der etwa entstehende Schaum abgenommen wird.

Wünscht man den Zucker ferner bis zum Perlen zu kochen, so geschieht das auf einem langsamen Feuer, doch ist hierbei ein glasierter Topf zu vermeiden, da die Glasur springen würde.

3. Das Kandieren der eingemachten Früchte zu verhindern. Das Kandieren der Früchte hat darin seinen Grund, daß entweder der Zucker zu stark eingekocht oder die Frucht an sich zu trocken war. Ersterem läßt sich durch Achtsamkeit vorbeugen; ist man jedoch genötigt, Früchte zu nehmen, die nicht saftig sind, so fügt man zu dem Zuckersaft, nachdem er von den Früchten gegossen und aufgekocht ist, eine Messerspitze Zitronen- oder Weinsäure, die in einem Eßlöffel Wasser aufgelöst wurde.

I. Früchte in Franzbranntwein einzumachen.

(Wenn in den folgenden Rezepten von Branntwein die Rede sein wird, so ist damit bester Kognak gemeint, der auch von deutschen Fabriken hergestellt wird. In geringer Sorte verderben die Früchte.)

4. Verschiedene Früchte zusammen in Branntwein einzumachen. ¼ *l* Kognak und auf jedes ½ kg beliebiger Früchte ½ kg feingestoßener Zucker.

Die Früchte dürfen nicht überreif, wenigstens nicht aufgesprungen sein, sie müssen, mit Ausnahme von Johannis-, Erd- und Himbeeren, sorgfältig abgewischt werden; in der Wahl ist man mit Ausnahme von Stachelbeeren, Reineclauden und Äpfeln ganz unbeschränkt. Man kann mit den Erdbeeren den Anfang machen, und Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, abgeschälte und in Stückchen geschnittene Melonen, Weintrauben und was man sonst wünscht, folgen lassen. Der Branntwein wird zur Zeit in eine sauber ausgeriebene Terrine gegossen, deren Deckel möglichst dicht schließen muß; besser ist ein mit Blase oder Pergamentpapier zuzubindendes weites Glas. Dahinein legt man mit ½ kg Erdbeeren zugleich ½ kg Puderzucker, bedeckt die Terrine und stellt sie an einen kühlen Ort nach Norden, doch so, daß der Inhalt vor Naschen und also vor Verderben bewahrt sei. Mit jedem ½ kg der nachfolgenden Früchte kommt auch ½ kg Zucker hinzu und wird jedesmal das Ganze behutsam durchgerührt. Beim Einlegen vieler verschiedener Fruchtsorten muß man zuletzt noch einmal ¼ *l* Kognak durchrühren. Wenn alle Früchte eingelegt sind, füllt man das Eingemachte in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

5. Früchte in Branntwein nach französischer Art. Zu 1 *l* französischem Branntwein ½ kg besten Zucker.

Die nicht zu reifen Früchte werden, nachdem sie mit einem sauberen Tuche abgeputzt sind, mit der geriebenen Raffinade lagenweise in ein grünes Einmacheglas gelegt, dann wird so viel Branntwein hinzugegossen, daß sie bedeckt sind, das Glas mit einer vorbereiteten Blase (Nr. 1) zugebunden und zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Vom Beginn des Kochens an läßt man die Früchte ¼ Stunde kochen und dann im Wasser erkalten.

6. Kirschen in Franzbranntwein. 1½ kg süße Glaskirschen, 750 g bester Zucker, ½ *l* Franzbranntwein, Zimt und Nelken.

Die an einem sonnigen Tage gepflückten Kirschen werden, nachdem sie abgeputzt und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, in ein Einmacheglas gelegt. Dann läutert man den Zucker nach Nr. 2, läßt ihn abkühlen, rührt den Branntwein durch, füllt ihn mit einigen Stückchen Zimt und Nelken über die Kirschen und bindet das Glas mit einer Blase zu.

7. Reineclauden, Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein. Zu jedem 1/2 kg Frucht 375 g feinen Zucker.

Man nimmt die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutert den Zucker nach Nr. 2, legt die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, nimmt sogleich das Geschirr vom Feuer und schwenkt den Saft über die Früchte. Nach 48 Stunden kocht man den Saft sirupähnlich ein, füllt ihn noch heiß mit den Früchten in Einmachegläser, gießt so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfährt weiter nach Nr. 1. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sind sie zum Gebrauch gut.

8. Quitten in Kognak. Zu 1/2 kg Birnquitten, nach dem Kochen gewogen, nimmt man 375 g Zucker, Kognak, Zitronenschale und Zimt.

Die Quitten werden geschält, in je 8 Teile geschnitten, und nachdem das Kerngehäuse entfernt, in kaltes Wasser geworfen. Unterdes läßt man Wasser zum Kochen kommen, kocht die Quitten darin so lange, bis man sie durchstechen kann, jedoch nicht weicher. Darauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, legt sie zum Abtropfen auf einen Einleger, steckt in jedes Stück ein feines Streifchen Zitronenschale und Zimt und wiegt sie. Dann wird der Zucker nach Nr. 2 geläutert, mit etwas Quittenwasser dicklich gekocht, heiß über die Quitten gegossen und der Saft nach 48 Stunden stark eingekocht. Danach wird so viel Kognak durchgerührt, als man für gut findet, und die Quitten damit bedeckt.

9. Getrocknete französische Katharinenpflaumen erster Qualität in Kognak. Katharinenpflaumen, weißer Wein, Kognak, Zucker, Zimt und Nelken.

Man legt die Pflaumen 48 Stunden lang in leichten weißen Wein, damit sie völlig ausquellen, und läßt sie auf einem Durchschlag abtröpfeln. Dann legt man sie in ein Einmacheglas, gibt einige Stücke Zimt und einige Muskatnägelchen dazu, sowie auch feinen Zucker, gießt so viel Kognak darauf, daß die Pflaumen stark bedeckt sind, und stellt das Glas, gut zugebunden, eine Zeitlang an die Sonne oder an einen warmen Ort.

II. Früchte in Zucker einzumachen.

10. Gemischte Früchte in Blechbüchsen einzumachen. Man nimmt nicht ganz reife Steinfrüchte jeder Art, auch gute saftige Birnen, schält Aprikosen und Birnen und putzt die andern Früchte gut ab. Dann legt man jede Frucht allein in die mit Soda gereinigten Büchsen in $^3/_4$ Höhe und bedeckt die Früchte mit geläutertem Zucker. Bedient man sich der in Nr. 1 bemerkten neuen Blechbüchsen, so kann man sie selbst verschließen; andernfalls läßt man die Büchsen zulöten, wie es beim Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen bemerkt ist, stellt sie in kochendes Wasser, nimmt nach 15—30 Minuten, je nach der Sorte der Früchte, den Topf vom Feuer, läßt sie darin erkalten und bewahrt sie luftig stehend auf.

11. Dunstfrüchte ohne Zucker. Dieselben geben ein wohlfeiles, zugleich aber ein angenehmes und erfrischendes Kompott, besonders zu Mehlspeisen, welches auch, da weder Essig noch Gewürz dazu gebraucht wird, vorzüglich für Kranke zu empfehlen ist. Doch ist es zur Erhaltung der ohne Zucker eingemachten Dunstfrüchte unerläßlich, daß sie an ganz kühlem, trocknem und luftigem Orte aufbewahrt werden.

Zum Einmachen eignen sich unreife Stachelbeeren und reife andere Beerenfrüchte, von Kernobst nur Birnen. Diese werden geschält, geteilt und vom Kernhause befreit; nur sehr mürbe Birnen bleiben ganz. Von Steinobst eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden und Kirschen, die man entkernt und mit Ausnahme der letztgenannten am besten auch schält. Die Früchte werden möglichst frisch und unversehrt vom Baume genommen und, nachdem sie mit einem weichen Leinwandtuche abgerieben worden (siehe Nr. 1), in Gläser oder Büchsen mit nicht zu weitem Halse gefüllt, so dicht als es zulässig ist, ohne daß das Obst zerquetscht wird. Alsdann verschließt man die Büchsen oder Gläser luftdicht.

Die auf solche Weise angefüllten Gläser werden nun in einem Kessel oder Topf auf eine Lage Heu oder Hobelspäne gestellt und mit Heu oder Spänen derart umpackt, daß sie fest stehen und sich nicht berühren. Außerordentlich praktisch, wie ich seit Jahren erprobte, ist der neue Schillersche Einmachetopf, in dem man die Büchsen oder Gläser kocht ohne sie einzupacken, auch wenn sie verschieden groß sind, da der Topf mit Stellbrettchen versehen ist. Sodann füllt man den Kessel, welcher während des Kochens unbedeckt bleiben muß, seitwärts mit kaltem Wasser so weit an, daß die Gläser einen Zoll breit über der

Fläche des Wassers hervorstehen, und sorgt dafür, daß das Wasser langsam erwärmt wird. Nachdem die Siedehitze erreicht ist, läßt man das Wasser gelinde und so lange kochen, bis in den Gläsern etwa 1/4 leerer Raum entstanden — nicht länger —, während zuweilen das verdampfte Wasser durch siedendes ersetzt wird. Ist das geschehen, so nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Gläser darin erkalten, wischt sie alsdann mit einem feuchten Tuche ab und gibt ihnen einen trocknen und kühlen Platz.

Die Dunstfrüchte erhalten sich, nach Angabe eingekocht, im ganzen gut, doch ist es nötig, oft nachzusehen, und sollte in diesem oder jenem Glase, welches nicht ganz luftdicht war, die Blase, mit welcher es verschlossen, gewölbt statt eingesunken erscheinen oder schon ein kleines schimmliges Bläschen auf den Früchten sich zeigen, so können sie nicht länger aufbewahrt werden.

Beim Gebrauch hält man den Hals der Gläser einige Minuten in heißes Wasser, worauf man alsdann die Blase ganz unversehrt abnehmen und wieder benutzen kann. Die Früchte werden in eine Glasschale gelegt und nach ihrer Art mit Zucker bestreut, meist tut man besser, sie mit Zuckersaft eben aufzukochen; nur bei ganz reifem Obst bedarf es des Zuckers nicht. Keine Hausfrau darf vergessen, daß in geöffneten Gläsern die Dunstfrüchte sich höchstens zwei Tage erhalten. In Fällen, wo man sie gern länger aufheben will, muß man sie in einem Porzellanschüsselchen im Ofen mit etwas französischem Branntwein und Zucker heiß werden lassen.

Wer keinen passenden Ort zum Aufbewahren des Dunstobstes ohne Zucker hat, tut besser, diesem beim Einschichten in Gläser lagenweise fein geriebenen Zucker zuzusetzen und zwar auf 1 *l* Frucht 150 bis 200 g Zucker.

12. Das Einmachen von Früchten nach Weck's Frischerhaltungsverfahren. Das seinerzeit von dem Franzosen Appert erfundene Verfahren, Früchte im eigenen Saft einzukochen, wie es in Nr. 11 beschrieben worden, ist durch das neue Weck'sche Frischerhaltungssystem vervollkommnet und vereinfacht worden. Um nach diesem Verfahren einzumachen, muß man den Weck'schen Apparat, welcher den luftdichten Verschluß der Gläser herstellt und die passenden Gläser dazu kaufen. Man erhält beides in allen größeren Haushaltungsgeschäften; die Gläser hat man in verschiedenen Größen und Formen, je nachdem man Obst und Gemüse oder auch Fleisch, Pasteten, Sulzen und dergleichen frisch erhalten will; für Obstsäfte, Milch, Suppen hat man auch flaschenförmige Gläser.

Einem jeden Apparat wird eine genaue Anweisung beigegeben, so daß hier eine ausführliche Beschreibung überflüssig ist. Die Herausgeberin hat das Einmachen von Früchten, Gemüsen und Fleischspeisen nach Weck's Frischerhaltungsverfahren genau erprobt und kann allen Hausfrauen diese Art des Erhaltens von Obst und Gemüsen rückhaltlos empfehlen.

13. Erdbeeren in Zucker einzumachen. ½ kg reife Erdbeeren, ½ kg Zucker.

Nachdem der Zucker nach Nr. 2 geläutert, nimmt man den Topf vom Feuer, legt die ganz sauber gepflückten Erdbeeren hinein, füllt mit dem Löffel den Zucker darüber, da selbst durch behutsames Umrühren die Früchte leiden, und stellt den Topf hin. Am andern Tage läßt man sie heiß werden und stellt sie wieder in demselben Topf hin bis zum folgenden Tage, und wiederholt das Heißmachen noch einmal, ohne sie zu rühren. Nach dem Erkalten füllt man die Erdbeeren in Gläser, und sollte der Saft noch des Einkochens bedürfen, so setze man ihn noch ein wenig aufs Feuer, gieße ihn kalt darüber und richte sich weiter nach Nr. 1.

Um das Aroma der Erdbeeren besser zu wahren, ist es anzuraten, die tadellosen Früchte in hermetisch schließende Gläser zu füllen, alle Lücken mit feinem Zucker auszufüllen und sie nach Nr. 11 zu kochen. Haltbarer bleiben dagegen die Erdbeeren, wenn man sie mit leichtem Zuckersaft Nr. 2 übergießt, dem man auf jedes Liter zwei Eßlöffel Wickersheimersche Frischerhaltungsflüssigkeit zugesetzt hat, worauf man wie oben verfährt.

In derselben Weise kocht man Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Kirschen und Pfirsiche ein, doch müssen die letzten drei Fruchtarten in dem Zuckersaft selbst einige Minuten kochen.

Will man die hübsche rote Farbe der Erdbeeren erhalten, umwickelt man die Gläser entweder mit starkem Papier, um sie vor Lichtstrahlen zu schützen oder man kocht sie mit Johannisbeer- oder Himbeersaft ein.

14. Erdbeeren mit Johannisbeersaft einzumachen. Zu ½ kg Erdbeeren nimmt man ½ kg geriebenen Zucker, streut die Hälfte lagenweise darüber und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage kocht man die mit Zucker bestreuten Erdbeeren in fertig gekochtem steifen Johannisbeer- oder Apfelgelee ein; d. h. man nimmt die Erdbeeren, sobald sie heiß geworden sind, aus dem Saft und kocht nur letzteren mit dem betreffenden Gelee einige Minuten.

Man gibt dies feine Eingemachte nicht nur zu feinen Braten, sondern auch zu Sandkuchen und Biskuit, auch allein mit süßer Sahne.

15. Erdbeeren einzumachen auf englische Weise. Man schichtet die frischen Erdbeeren möglichst dicht mit dazwischen gestreutem feinen Zucker (1/2 kg Früchte, 200 g Zucker) in Gläser, übergießt die Früchte mit kochend heißem Madeira oder Malaga, schließt die Gläser, stellt sie mit Heu umwickelt in einen Topf und verfährt weiter nach Nr. 11.

16. Erdbeer-Mus(-Marmelade). 1/2 kg Erdbeeren, 750 g Zucker. Man kocht die Erdbeeren so lange in dem geläuterten Zucker, unter stetem Rühren, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Nach Nr. 1 aufzubewahren.

Oder man zerreibt die erhitzten Erdbeeren, streicht die Masse durch ein Sieb und rührt sie mit feingeriebenem Zucker (1/2 kg Erdbeeren, 750 g Zucker) eine halbe Stunde, setzt jedem 1/2 kg Frucht einen halben Eßlöffel Frischerhaltungsflüssigkeit oder etwas in wenig Wasser aufgelöste Salizylsäure zu, füllt die Marmelade in geschwefelte Gläser, die man sofort verkorkt, und kocht sie im Wasserbade, in dem man sie dann auch erkalten läßt, eine Viertelstunde. Um Walderdbeeren das volle Aroma zu erhalten, macht ein fürstlicher Koch diese Erdbeeren völlig roh ein, da bei jeder Berührung mit dem Feuer das Aroma verfliegt. Die Erdbeeren müssen frischgepflückt und ganz sauber sein, sie werden durch ein feines Sieb gestrichen, gewogen, mit dem gleichen Gewicht Staubzucker vermischt und damit genau verbunden. Zuletzt wird etwas in Wasser aufgelöste Salizylsäure zugesetzt, die erhaltene Marmelade dann in geschwefelte Flaschen gefüllt, diese verkorkt und verlackt und im Keller in Sand eingegraben aufbewahrt.

17. Ein vorzüglicher Erdbeersaft für Kranke. 1 *l* recht reife Walderdbeeren, 1/2 kg Zucker.

Man kocht den Zucker nach Nr. 2 zu einem perlenden Sirup, legt die Erdbeeren hinein, rührt sie mit einem silbernen Löffel behutsam durch den Zuckersaft, ohne sie zu zerdrücken, und läßt sie heiß werden, nicht kochen. Alsdann spannt man ein loses leinenes Tuch, welches aber vorher in frischem Wasser ausgekocht sein muß, über eine Schale von Porzellan und schüttet das Ganze darauf, damit der Saft durchfließt. Die Erdbeeren dürfen weder gepreßt noch zerrührt werden. Der noch heiße Saft wird vom Bodensatz abgegossen und in kleine halbe Flaschen oder Medizingläser (siehe Nr. 1) gefüllt. 3 *l* Erdbeeren liefern 3/4 *l* Saft, der in Krankheiten, besonders Brustleidenden teelöffelweise gegeben, außerordentlich heilsam und erquickend ist. Die erkalteten Erdbeeren bilden ein wohlschmeckendes Kompott. Auch kann man sie in Gläsern bis zur Zeit, wo es Johannisbeeren oder Himbeeren gibt, aufbewahren und dann mit diesen Früchten zu gleichen Teilen zu einer

Marmelade einkochen, wozu dann auf 1½ kg der frischen Früchte ½ kg Zucker genommen wird.

18. Unreife Stachelbeeren als Dunstfrüchte. Die Anweisung ist in Nr. 11 zu finden.

19. Unreife Stachelbeeren in Flaschen einzumachen. Man nimmt die Stachelbeeren halbreif (sie müssen an einem sonnigen Tage gepflückt sein), befreit sie von Stiel und Blume, doch so, daß sie nicht verletzt werden, reibt sie ab und verfährt weiter damit wie mit Heidelbeeren (Nr. 48), jedoch bedürfen sie einer Stunde Kochens. Sie erhalten sich vorzüglich und sind im Winter zu Kuchen und Kompotts eine angenehme Aushilfe.

20. Reife Stachelbeeren in Zucker. ½ kg reife, feinschalige Stachelbeeren, ½ kg Zucker.

Die Stachelbeeren werden in einem Durchschlag in einer großen Schale voll Wasser rein gewaschen, trocken gestellt, von Stiel und Blume befreit, der Zucker in Wasser oder Wein getunkt, zu dünnem Sirup gekocht und der Schaum abgenommen. Dann werden die Stachelbeeren auf schwachem Feuer darin weich gekocht und mit dem Saft in ein Glas gefüllt. Nach Verlauf von 4—5 Tagen wird der Saft von den Stachelbeeren abgegossen, sirupähnlich eingekocht, warm darüber gegeben und übrigens nach Nr. 1 verfahren.

21. Stachelbeer-Mus. ½ kg reife Stachelbeeren, 250 g Zucker, Zitronenschale oder Zimt.

Dunkelrote, überreife Stachelbeeren werden, nachdem sie gewogen, gewaschen, abgetropft und von Stiel und Blume befreit sind, mit einem silbernen Löffel zerdrückt, alsdann durch ein Sieb gerührt, in dem zu Sirup gekochten Zucker und Gewürz unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade gekocht, welche, falls sie bis zu 8 Tagen nachwässern sollte, noch einmal gut aufgekocht werden muß.

22. Walnüsse einzumachen. ½ kg Walnüsse, ½ kg Zucker, Zimt und Nelken.

Die Nüsse müssen fleckenlos sein und dürfen noch keine innere Schale haben. Gegen Ende Juni ist gewöhnlich die zum Einmachen geeignete Zeit. Sie werden mit einem zugespitzten Stückchen Holz oder einer neuen Spicknadel an mehreren Stellen durchstochen und 14 Tage lang in kaltes Wasser gelegt, welches dreimal täglich erneuert werden muß. Sodann kocht man sie bei einmaligem Wechseln des Wassers ganz weich, legt sie über Nacht in kaltes Wasser und am nächsten Morgen auf ein Sieb. Statt des früher gebräuchlichen Spickens der Nüsse mit

einer Gewürznelke und einem Stück Zimt, durch das sie verletzt und unansehnlich werden, tut man besser, die Gewürze in dem geläuterten Zucker mit den Früchten aufzukochen, wodurch sie einen hinreichend gewürzigen Geschmack erhalten. In Süddeutschland, auch in Frankreich, läßt man die Gewürze überhaupt fehlen. Jedoch kann auch zu jedem 1/2 kg Zucker der Saft einer Zitrone und etwas Pomeranzenschale gegeben werden, was einen angenehmen Geschmack gibt. Man läutert den Zucker nach Nr. 2 und läßt die Nüsse einige Minuten darin kochen. Nach 3—4 Tagen kocht man den Zuckersaft auf, legt die Nüsse in ein Glas und gießt den heißen Saft darüber.

23. **Himbeeren einzumachen.** Diese werden wie Johannisbeeren behandelt, jedoch dürfen sie nicht gewaschen werden.

24. **Himbeer-Gelee.** Man richtet sich nach Nr. 31 (Johannisbeer-Gelee Nr. 1), setzt aber nach Meinecke den Himbeeren etwas Johannisbeeren zu, weil so das Gelee fester wird. Die Hauptsache ist, daß Früchte, deren Saft zu Gelee gekocht werden soll, nicht überreif sein dürfen.

25. **Himbeer-Mus.** Wird bereitet wie Erdbeer-Mus (Nr. 16).

26. **Himbeersaft.** Nach Johannisbeersaft Nr. 34; jedoch zu 1/2 kg Saft, je nachdem man ihn mehr oder weniger süß zu haben wünscht, 170—200 g Zucker.

27. **Ausgegorner Himbeersaft.** 1/2 kg klarer Saft, 750 g Raffinade.

Nachdem die Beeren zerdrückt und ausgepreßt, stellt man den Saft an einen kühlen luftigen Ort, wo er nicht schimmelt, mit einem feinen Drahtsiebe leicht bedeckt, etwa 5 bis 6 Tage ruhig hin, worauf die Gärung erfolgt sein wird, die zuweilen aber auch später eintritt und beendigt ist, wenn der Saft klar erscheint. Alsdann nimmt man die entstandene Haut davon ab, gießt den klaren Saft von dem darunter stehenden trüben behutsam ab, läßt ihn mit dem Zucker gut durchkochen, wobei jeder sich zeigende Schaum abgenommen wird, und füllt den heißen Sirup oder Saft in sauber gespülte, ganz trockene kleine Flaschen oder Gläser. Weiter nach Nr. 1.

Der weniger klare Saft kann mit einer geringen Quantität Zucker zum baldigen Gebrauch gekocht werden.

Der Sirup ist zwar etwas kostspielig, doch sehr klar, schön und ausgiebig.

28. **Guter Himbeeressig.** 2 *l* Himbeeren, 1 *l* guter Weinessig. Zu je 1 *l* Saft 750 g Zucker.

Die Beeren werden etwas zerrührt, mit dem Essig 24 Stunden hingestellt und dann ausgepreßt. Am andern Tage wird der klare Saft vom Bodensatz abgegossen, mit dem Zucker aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt, über Nacht stehen gelassen und alsdann nach Nr. 1 verfahren. Es wird daran erinnert, daß man Früchte, welche eingekocht werden, nur in Töpfen von Porzellan oder bestem Steingut stehen lassen darf, auch Essig bewahrt man nur in solchen Gefäßen.

29. Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen. Ausgesuchte nicht zu reife dicke Johannistrauben werden abgespült, zum Ablaufen auf einen sauberen Durchschlag gelegt und abgebeert. Dann durchsticht man jede Beere mit einer zugespitzten Federspule, damit die Kerne herausfallen, und nimmt zu 1/2 kg Beeren 1 1/2 kg Zucker. Nachdem dieser gut geläutert, gibt man die ausgekernten Beeren mit ihrem Saft hinein, läßt sie eben durchkochen, schüttet sie dann mit dem Saft in ein porzellanenes Gefäß und füllt sie in Einmachegläser.

Unter dem Namen „Groseilles de Bar“ kommt dies besonders feine Eingemachte zu hohen Preisen in den Handel; trotz seiner etwas umständlichen Herstellungsweise lohnt es sich daher, es selbst einzumachen.

30. Johannisbeeren auf gewöhnliche Art einzumachen. 1/2 kg Johannisbeeren, 1/2 kg Zucker.

Die Beeren werden gewaschen, auf ein Sieb gelegt und darauf mit einer Gabel von den Stielen gestreift. Dann läutert man den Zucker nach Nr. 2, legt die Beeren hinein, läßt sie auf schwachem Feuer bei vorsichtigem Umrühren durchweichen, doch nicht im geringsten zerkochen, legt sie mit einem Schaumlöffel auf einen porzellanenen Einleger oder eine flache Schüssel, fügt den abgelaufenen Saft zum kochenden und läßt diesen dicklich einkochen. Dann rührt man die Beeren durch, füllt sie noch heiß in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

Auch kann man die Johannisbeeren in Johannisbeersaft einkochen und preßt dann zu jedem 1/2 kg Beeren so viel Beeren aus, daß man 1/2 kg Saft erhält, in dem man 1/2 kg Zucker läutert, worauf man die Johannisbeeren wie oben kocht. Zu bemerken ist, daß die vielen Kerne den meisten Herren dies Eingemachte unangenehm erscheinen läßt.

31. Johannisbeer-Gelee von vorzüglichstem Wohlgeschmack, nach Meineke.

Frisch gepflückte hochrote Johannisbeeren werden sauber abgebeert und dann roh durch ein feines Haarsieb leicht gepreßt.

Auf 1/2 *l* des so gewonnenen Saftes rechnet man 1/2 kg mehlfein gestoßenen Raffinadezucker, gibt diesen Zucker in einen kupfernen

Schwungkessel, setzt solchen auf leichte Kohlenglut und bereitet davon unter fortwährendem Abstoßen mittels eines hölzernen Rührlöffels einen sogenannten Krumpelzucker, doch so, daß solcher nicht karameliert, sondern vollkommen weiß bleibt.

Hat man diesen Krumpelzucker gewonnen (der, beiläufig bemerkt, dem ostindischen Palmsago ähnlich sieht), so gießt man den Johannisbeersaft darauf und bringt ihn auf gelindem Feuer bis ans Kochen, hebt ihn dann schnell vom Feuer, läßt ihn etwa eine halbe Stunde ruhig stehen, nach welcher Zeit sich oben eine Schaumdecke gebildet hat, hebt diese mittels eines Schaumlöffels behutsam ab, füllt dann das so geklärte Gelee sogleich heiß in geeignete Gläser, bindet solche, nachdem sie 8 bis 10 Tage offen gestanden, mit Blase zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Das geeignete Quantum zur Bereitung dieses Gelees sind: 3 *l* roher Saft und 3 kg Raffinade. Bei geringerer Menge karameliert der Zucker sehr leicht — bei einer stärkeren Menge aber verarbeitet sich der Zucker auf dem Feuer zu schwer.

Äußerste Vorsicht ist nötig, daß das Gelee auf dem Feuer ja nicht zum Wallen kommt, indem man dann wohl einen Johannisbeersaft, aber keine feste Gallert gewinnt. Ebenso ist es Hauptbedingung, daß das Gelee 8—10 Tage der Luft ausgesetzt ist, weil dadurch sich hauptsächlich die Konsistenz des Gelees bildet.

Sehr zu empfehlen (seines Aromas wegen) ist auch ein rohes Johannisbeergelee, zu dem man halb rote, halb weiße Beeren nimmt. Auf 2 kg Beeren nimmt man 500 g geläuterten erkalteten Zucker, mit dem man sie übergießt und über Nacht stehen läßt. Man schüttet die Beeren auf eine zwischen Stuhlbeinen gespannte Serviette, läßt den Saft ablaufen, nimmt zu ½ kg Saft noch 375 g Zucker (feinen), den man löffelweise unter den Saft so lange rührt, bis man ein steifes Gelee erhalten hat, das dann sofort in kleine Gläschen gefüllt und gut verschlossen wird.

32. Johannisbeer-Gelee anderer Art. ½ kg roher klarer Saft von frisch gepflückten roten Johannisbeeren, ½ kg geriebener und durchgesiebter feiner Zucker.

Sind die Johannisbeeren abgebeert, so zerquetscht man sie und drückt sie durch ein grobes abgebrühtes und wieder getrocknetes Tuch; doch darf man, um den Saft gehörig herauszubringen, auf einmal nicht zu viel nehmen. Nach dem Auspressen läßt man den Saft durch einen ausgebrühten, losen, spitzzulaufenden Beutel fließen, stellt ihn bis zum nächsten Tage hin und gießt ihn klar vom Bodensatz ab. Der Saft

wird sodann auf ein nicht starkes Feuer gestellt und der Zucker langsam hineingestreut, während man von Anfang an gleichmäßig und ununterbrochen rührt. Ist der Zucker verbraucht, so muß der Saft vor dem Kochen sein; er wird dann rasch vom Feuer genommen, eine halbe Stunde ruhig hingestellt und, nachdem die inzwischen entstandene Haut abgenommen, in Gläser gefüllt, nach 48 Stunden mit einem in Franzbranntwein oder Arrak angefeuchteten Papier bedeckt und gut zugebunden.

Dieses Gelee ist ebenso schön an Farbe und Geschmack als rohes und erhält sich mehrere Jahre, wenn alle Monate etwas Franzbranntwein zugegossen wird; es steht aber dem vorhergehenden Rezept von Meineke nach.

33. Französisches Johannisbeer-Gelee. Auf 375 g roten und 125 g weißen Johannisbeersaft 1/2 kg Zucker.

Die Beeren stellt man so lange aufs Feuer, bis sie einigemal aufgekocht und geplatzt sind, gießt sie auf ein Haarsieb, was noch nicht mit Bouillon in Berührung gewesen ist, läßt den Saft durchfließen und gießt ihn zum nochmaligen Durchfließen über das im Sieb Zurückgebliebene. Dann wird der Zucker nach Nr. 2 so lange geläutert, bis er Faden zieht, der Saft hineingegossen und unter Abnehmen des Schaumes bis zu 1/4 Stunde gekocht. Das Gelee wird in kleine Gläser gefüllt und gut zugebunden.

34. Johannisbeersaft. Zu 1 kg Saft 1/2 kg guter Meliszucker, keine harte Raffinade.

Nachdem der Saft wie zu Johannisbeer-Gelee ausgepreßt und vom Bodensatz abgegossen, stellt man ihn aufs Feuer, legt den Zucker, zu kleinen Stückchen zerklopft, hinein, kocht ihn unter fortwährendem Schäumen, bis er klar geworden, wo etwa ein Viertel verkocht sein wird. Alsdann nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn über Nacht stehen und verfährt weiter, wie es in Nr. 1 bei den Fruchtsäften bemerkt ist.

Dieser Saft ist zu Saucen, Kalteschalen und Getränken sehr zu empfehlen und hält sich mehrere Jahre.

35. Ausgegorner Johannisbeersaft. Wie Himbeersaft (Nr. 27) zu bereiten.

36. Johannisbeeren mit Mohrrüben. Es sind nur ganz junge zarte Mohrrüben zu gebrauchen; sie werden sorgfältig gereinigt und dann ganz kleinwürfelig, etwa in der Größe von Johannisbeeren geschnitten. Diese Würfelchen kocht man in Wasser weich und schüttet sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Reife, aber völlig unversehrte Johannis-

beeren streift man von den Stielen, wiegt sie und nimmt die Hälfte ihres Gewichtes Zucker, den man läutert. Man gibt die Johannisbeeren hinein und kocht sie mit dem Zucker dick ein. Die abgetropften Mohrrübenwürfelchen werden vorsichtig mit den Johannisbeeren vermengt und beides noch 5 Minuten langsam miteinander durchgekocht. Die Masse wird in ausgeschwefelte, bereit gehaltene Gläser gefüllt.

37. Schwarze Johannisbeeren einzumachen. Auf jedes 1/2 kg Beeren nimmt man 250 g Zucker, welchen man läutert und in welchem man die Beeren weich kocht, während man sie zuweilen umrührt. Noch heiß füllt man sie in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

38. Gelee von schwarzen Johannisbeeren. Die Bereitung ist wie bei Johannisbeer-Gelee, doch bedarf es hierbei nur der Hälfte des Zuckers.

39. Dreifrucht-Marmelade (Dreimus). Johannisbeeren und Himbeeren, beide ausgepreßt, von jedem 1/2 kg, dazu 1 kg ausgesteinte süße Kirschen und 1 kg Zucker.

Der Zucker wird nach Nr. 2 geläutert, das Obst nebst 1/4 der Kirschenkerne, denen die Haut entfernt wird, hinzugefügt und unter Abnehmen des Schaumes und häufigem Durchrühren alles so lange gekocht, bis der Saft dicklich geworden ist. Die Kirschkerne werden alsdann entfernt und in der letzten Zeit 4 g feiner Zimt zugesetzt. Dann rührt man die Marmelade ununterbrochen, um das Anbrennen zu verhüten und bewahrt sie nach Nr. 1 auf.

Setzt man noch 1/2 kg Stachelbeeren und 250 g Zucker zu, so erhält man ein Vierfruchtmus.

40. Dreifruchtsaft. 1/2 kg Himbeersaft, 1/2 kg Johannisbeersaft, 1/2 kg saurer Kirschensaft mit 3/4 kg Zucker wie Johannisbeersaft gekocht und aufbewahrt.

41. Kirschen als Dunstfrüchte. Die Anweisung ist in Nr. 11 zu finden.

42. Kirschen in Zucker. 1 kg von Stielen und Steinen befreite Glaskirschen, 1/2 kg Zucker.

Der Zucker wird mit 1/4 *l* Wasser unter öfterem Umrühren klar gekocht, die Glaskirschen werden hineingegeben und bis zum andern Tage in einer Porzellanschale hingestellt. Dann werden sie auf einen Durchschlag, der von Porzellan oder emailliert sein muß, geschüttet; der ablaufende Saft wird etwas eingekocht und kochend wieder über die Kirschen gegossen. Am dritten Tage bringt man den Saft abermals

zum Kochen, bis er dünn sirupartig wird, vereinigt die Kirschen damit und schwenkt sie oft um. Noch heiß werden sie in kleine Gläser gefüllt und mit frischer Blase oder Pergamentpapier verbunden. Man nimmt zum Einmachen die hellrote doppelte Glaskirsche, aus welcher sich der Kern gewöhnlich mit dem Stiele ausziehen läßt, läßt die Kirschen ganz oder schneidet sie auch durch. Sie sehen sehr schön aus und sind von ausgezeichnetem Geschmack, welcher durch einen Teil der Kirschkerne, welche aufgeklopft und einmal mitgekocht werden, noch gehoben werden kann.

43. Kirschen für Kranke. 2 kg halb süße, halb saure entstielte und entsteinte Kirschen, 1/2 kg Zucker, etwas Zimt oder Vanille.

Man tunkt den Zucker in Wasser, schäumt ihn gut und läßt die süßen Kirschen nebst Zimt darin halbgar kochen, dann gibt man die sauren Kirschen dazu, kocht alles weich, nimmt sie aus dem Saft, schüttet von letzterem in kleine geschwefelte Flaschen, läßt den übrigen Saft noch etwas nachkochen und füllt ihn über die Kirschen. Zu dem Kirschensaft fügt man noch in jede halbe Flasche einige Stückchen Zimt, nach Belieben auch 2—3 Nelken, und verfährt übrigens nach Nr. 1.

44. Kirschen in Flaschen einzumachen. Man richtet sich nach Heidelbeeren Nr. 48, und nimmt reife, aber nicht aufgesprungene Kirschen ohne Stiele.

45. Kirschen-Mus. Zu 2 kg süßen, saftigen, schwarzen Kirschen ohne Stiele und Steine 1/2 kg Zucker und etwas Zimt und Nelken.

Der Zucker wird geläutert, Kirschen und Gewürz hineingegeben und gekocht, bis der Saft nicht mehr flüssig ist, dann mit einem Branntweinpapier bedeckt und gut zugebunden.

Oder: Zu 1 1/2 kg süßen schwarzen und 1/2 kg sauren Kirschen, die ohne Stiele und Steine gewogen sind, rechnet man 1/2 kg Zucker, worauf man nach der oben angegebenen Vorschrift verfährt.

46. Kirschensaft. Zu jedem 1/2 kg sauren Kirschensaftes 200 g Zucker und 6 Kirschenkerne.

Saure Morellen werden ausgesteint und die Kerne mit den Kirschen bis zum andern Tage hingestellt. Dann preßt man sie durch ein ausgebrühtes Tuch, wiegt den Saft, gibt den Zucker hinzu, schäumt und kocht ihn 1/4 Stunde, füllt ihn in kleine, ganz trockne und geschwefelte Flaschen, welche man gut verkorkt und zugebunden an einen kühlen Ort aufrecht hinstellt.

47. Kirschkreide. 5 kg reife Sauerkirschen kernt man aus, schüttet sie ohne weitere Zutaten in einen verzinnten Kessel und kocht

sie unter beständigem Rühren so dick wie möglich ein. Man schüttet das Kirschmus in einen Steintopf und stellt es am folgenden Tage in einen Backofen, in dem einige Stunden zuvor Brot gebacken wurde, läßt es bis zum folgenden Morgen ruhig stehen und verbindet das jetzt vollkommen fest und trocken gewordene Mus mit Blase. An einem kühlen Ort hält sich die Kirschkreide jahrelang. Man benutzt sie zu vortrefflicher Sauce, indem man ein Stück abschneidet und mit Wein, Wasser, Zucker und Gewürz kocht.

48. Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren) in Flaschen einzumachen. Reife, an einem sonnigen Tage gepflückte Heidelbeeren werden ausgesucht, in gut gereinigte, ganz ausgetrocknete, am besten geschwefelte Flaschen mit weiter Öffnung gefüllt und diese gut verkorkt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer gestellt, doch muß der Boden mit Heu bedeckt und auch Heu zwischen die Flaschen gelegt sein, damit sie sich nicht berühren. Man läßt sie, vom Kochen an, $^3/_4$ Stunden kochen und im Kessel kalt werden, versiegelt sie oder bindet ein Stück Blase über den Kork und bewahrt sie, aufrecht stehend, im Keller an einem dunklen Orte.

Beim Gebrauch rührt man entweder etwas Zucker durch, oder man läßt das Kompott in einem irdenen Geschirr, worin nichts Fettiges gewesen, mit etwas Zucker und Zimt durchkochen.

Man kann auch die Heidelbeeren in einem Bunzlauer Geschirr ohne Wasser weich kochen, dann sogleich in reine trockne, vorher erwärmte Flaschen füllen und diese mit Pergamentpapier verbinden. Man bewahrt die Beeren stehend auf.

49. Heidelbeergelee. Man bereitet dasselbe ganz wie Preißelbeergelee Nr. 84, und erhält so ein ebenfalls vortreffliches Gelee zum Verzieren von tief violetter Farbe.

50. Hagebutten in Zucker. $^1/_2$ kg Hagebutten, $^1/_2$ kg Zucker, einige Stückchen feiner Zimt, besser Vanille.

Die Hagebutten sind meistenteils Ende Juli oder Anfang August zum Einmachen gut, es hängt von der Witterung ab, jedenfalls nehme man sie völlig rot, lasse sie aber nicht bis zum Weichwerden hängen. Die größten und schönsten Früchte eignen sich vorzüglich zum Einmachen, die kleineren sind zum Trocknen gut. Man tut sie in ein reines grobes Tellertuch, reibt sie darin ab, schneidet die Krone und die Stiele glatt und macht die Kerne mit einem rundlich geschnittenen Gänsefederkiel rein heraus. Dann wäscht man die Hagebutten wiederholt in frischem Wasser, bis dieses klar bleibt, wirft sie in kochendes

Wasser, läßt sie reichlich halbweich werden und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Unterdes tunkt man den Zucker in Weinessig oder in Wasser, läßt ihn klar kochen, legt Zimt oder Vanille, nach Gefallen auch ein Stückchen Ingwer und so viele der Früchte hinein, als nebeneinander liegen können, und kocht sie fast weich; doch müssen sie ganz und ansehnlich bleiben, dürfen nicht im geringsten zerkochen, so daß jede Hagebutte ihre Form behält. Man legt sie mit dem Schaumlöffel in Gläser und verfährt nach Nr. 1.

51. Hagebutten-Mus. 1/2 kg Hagebuttenmark, 1/2 kg Zucker und ein Stück eingemachter Ingwer.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Angabe gereinigt, gewaschen und in Wasser weich gekocht, dann rührt man sie nach dem Abgießen des Wassers durch ein feines Sieb, stellt sie mit dem geläuterten Zucker auf langsames Feuer, kocht sie unter stetem Rühren, bis die Marmelade nicht mehr wässerig ist und füllt sie noch heiß mit dem in Stückchen geschnittenen Ingwer in ein Glas. Weiter nach Nr. 1.

52. Dasselbe auf andere Art. 1/2 kg Hagebuttenmark und 1/2 kg Zucker.

Die Hagebutten müssen ganz reif und sorgfältig geputzt, d. h. von Stiel, Blume und den Kernen wohl gereinigt und gewaschen sein, worauf man sie mit wenig Wasser befeuchtet und in einem sauberen Bunzlauer Gefäß etwa 8 Tage in den Keller stellt, während man täglich mit einem neuen ausgekochten hölzernen Löffel umrührt. Nach Ablauf dieser Zeit werden sie zerrieben und durch ein feines Haarsieb gedrückt, so daß alles Mark durchgeht und nur die Hülsen zurückbleiben. Der Zucker wird nach Nr. 2 geläutert und kochend unter stetem Rühren nach und nach zu dem Mark gegossen, dem man noch die Schale einer halben Zitrone beifügt. Das Mark wird eine Stunde fortwährend gerührt; aufs Feuer darf es nicht gebracht werden. Das Aufbewahren geschieht nach Nr. 1.

53. Reineclauden in Zucker. Zu jedem 1/2 kg nicht ganz reifer Reineclauden gehört 1/2 kg Zucker.

Man läutert den Zucker nach Nr. 2 und stellt ihn zum Abkühlen hin. Unterdes werden die Früchte mit einem Tuche abgewischt, mit einer Nadel durchstochen und so viel, als nebeneinander liegen können, in einem Messing- oder Nickelkesselchen in dem abgekühlten Zuckersaft aufs Feuer gestellt. Nachdem sie kochend heiß geworden, aber nicht zum Kochen gekommen sind, wobei sie einmal umgelegt werden, legt man sie rasch nebeneinander auf ein sauberes Sieb und verfährt bei

jedesmaligem Abkühlen des Saftes mit den übrigen Reineclauden ebenso. Dann legt man sie in ein Glas, gießt den Saft, welcher sofort aus dem Kesselchen entfernt werden muß, etwas abgekühlt darüber und läßt sie drei Tage zugebunden an einem kühlen Orte stehen. Darauf wird der Saft so weit eingekocht, daß er die Früchte noch bedeckt, und mit so viel gutem Arrak versetzt, daß er einen Geschmack davon erhält. Er wird heiß über die Früchte gegossen, welche alsdann zugebunden an einem geeigneten Orte (siehe Nr. 1) sich vorzüglich erhalten und ihre grüne Farbe nicht verlieren.

54. Reineclauden-Mus. Dasselbe wird gekocht wie Aprikosen-Mus Nr. 57.

55. Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden als Dunstfrüchte. Zu finden Nr. 11.

56. Aprikosen in Zucker. Zu 1/2 kg entsteinten Aprikosen 375 g feinen Zucker.

Wenn die Aprikosen noch nicht ganz ihre völlige Reife erlangt haben werden sie gepflückt, gewaschen, geschält, in der Mitte durchgeschnitten und die Steine herausgenommen. (Man kann die Früchte auch ganz lassen.) Dann legt man die Aprikosen in ein Porzellangefäß, doch so, daß die offene Seite nach oben liegt, und streut lagenweise den geriebenen Zucker dazwischen. Am anderen Tage läßt man sie auf gelindem Feuer eben heiß, doch ja nicht weich werden, legt sie zum Abtropfen auf einen porzellanenen Einleger, danach mit einigen abgeschälten Aprikosenkernen in ein Einmacheglas, kocht den Saft ein, bis er dicklich wird, und gießt ihn heiß über die Früchte. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Saft nachgekocht und wieder kalt übergegossen, was der größeren Haltbarkeit wegen nach weiteren 8 Tagen zum drittenmal geschehen muß. Übrigens nach Nr. 1.

57. Aprikosen- und Pfirsich-Mus. Nicht zu reife Früchte läßt man mit kochendem Wasser einmal aufwallen, zieht die Haut davon ab und schneidet sie durch, um die Steine zu entfernen. Man nimmt dann Zucker und Frucht zu gleichen Teilen, läutert den Zucker nach Nr. 2, tut die Früchte nebst der feingeschnittenen Schale einer Zitrone und einigen Stücken ostindischen Ingwers hinein, kocht sie ganz weich, verrührt sie mit einem vorher ausgekochten hölzernen Löffel und kocht das Mus auf schwachem Feuer, des leichten Anbrennens wegen, unter stetem Rühren zu einer dicken Marmelade. Sollte diese nach acht Tagen nachwässern, so ist es nötig, sie noch eine Weile einzukochen.

58. Pfirsiche in Büchsen einzumachen. Die Pfirsische werden enthäutet, halb durchgeschnitten, vom Kern befreit, dicht in die Blechbüchsen gelegt, mit geläutertem oder geklärtem Zucker übergossen und dann ebenso behandelt wie Ananas Nr. 95. Will man eine Bowle davon bereiten, so werden die Pfirsiche, nachdem die Büchse geöffnet, in feine Scheiben geschnitten, auch mit gestoßenem Zucker überstreut. Man läßt sie 4—5 Stunden, und länger, wohl zugedeckt, stehen und verfährt dann gerade wie bei der Ananas.

59. Billiges gutes Mus (Marmelade) von gemischten Früchten. Man nimmt dazu von allem Obst, welches sich vorfindet, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, geschälte Zwetschen, Kirschen, Johannisbeeren, auch Äpfel und Birnen, wenn man feine frühreife Sorten hat. Stiele und Steine der Früchte entfernt man; Äpfel und Birnen werden geschält, vom Kernhaus befreit und in Stücke geschnitten, dann alles gut gemischt, in Töpfe gefüllt, mit gestoßenem Zucker gut bestreut und in einen Backofen gestellt, nachdem das Brot gar gebacken ist. Nachdem das Obst gleichmäßig weich gekocht ist, zieht man die Töpfe heraus und verbindet sie mit Blase oder Pergamentpapier, um sie an einem kühlen trockenen Orte aufzubewahren.

Ähnlich kann man ein Mus nur von Steinfrüchten herstellen. Man rechnet 250 g Zucker auf 500 g Frucht, die mit dem dazwischengestreuten Zucker 3 Stunden stehen bleibt und dann auch zu Mus eingekocht wird.

60. Gelbe Möhren (Wurzeln). $^1/_2$ kg Möhren, 375 g Zucker, 2—3 Zitronen.

Nachdem die Möhren gereinigt, nimmt man das Herz heraus, schneidet sie in feine Streifchen, kocht sie in Wasser ganz weich und legt sie zum Abtröpfeln auf ein Tuch. Dann läutert man den Zucker, gibt den durchgesiebten Saft von 2—3 Zitronen, die Möhren nebst der Schale der Zitronen, welche vorher in Wasser weich gekocht und gleich den Möhren geschnitten sein muß, hinein und läßt es so lange kochen, bis noch hinreichend Saft zum Bedecken der Möhren vorhanden ist. Nach Nr. 1 aufbewahrt.

61. Zwetschen als Dunstfrüchte. Es wird hierbei auf Nr. 11 hingewiesen.

62. Zwetschen in neuen selbst verschließbaren Blechbüchsen einzumachen. Man läutert auf 4 kg reife Zwetschen $3^1/_2$ kg Zucker, legt die abgeriebenen, ganz unbeschädigten Zwetschen lose in Blechbüchsen, gießt den kochenden Zucker darüber, schließt die Büchsen, wie

beim Einmachen der Gemüse angegeben ist, kocht sie während 1½ Stunden in einem großen Kessel mit kochendem Wasser, läßt sie im Wasser erkalten und stellt die Büchsen an einen kühlen, trockenen Ort.

Beim Gebrauch wird die Sauce aufgekocht und heiß über die Zwetschen gegossen und diese nach deren Erkalten zur Tafel gegeben.

63. Zwetschen in Zucker. 1½ kg ganz reife entkernte und abgezogene Zwetschen, ¾ kg Zucker, 8 g in Stückchen geschnittener Zimt, 6 Eßlöffel Franzbranntwein und womöglich einige Stückchen eingemachter Ingwer.

Man läutert den Zucker, gibt Gewürz, den in Stückchen geschnittenen Ingwer und Franzbranntwein hinzu und kocht die abgezogenen Zwetschen darin einige Minuten. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Saft etwas einkochen und gießt ihn kochend darüber. Nach Verlauf von einigen Tagen kocht man den Saft etwas ein, gießt ihn wieder kochend darüber, wiederholt dies auf gleiche Weise noch einmal und verfährt weiter nach Nr. 1.

Rechnet man beim Einmachen der Zwetschen hauptsächlich auf Kranke, so läßt man den Branntwein weg; um so notwendiger ist dann aber die Anwendung des Ingwers.

64. Zwetschen in Honig. Ein kleines sauberes Fäßchen oder ein neuer ausgebrühter Steintopf wird mit Zwetschen gefüllt, Zimt und wenig Nelken ohne Köpfe, wenn man will, beides gestoßen, dazwischen gestreut und das Fäßchen mit geklärtem reinen Honig gefüllt. Man schließt das Fäßchen oder bindet den Steintopf mit einer Blase zu und läßt das Eingemachte mehrere Monate stehen, bevor man es braucht. Das Fäßchen wendet man täglich und den Steintopf schüttelt man tüchtig jeden Tag. So eingemachte Zwetschen sind von ausgezeichnetem Geschmack und zugleich in Gegenden, wo Honig reichlich vorhanden ist, ein billiges Eingemachtes.

65. Zwetschengelee. ½ kg Saft, 200 g Zucker.

Man stellt nicht völlig reife, abgeriebene, entsteinte Zwetschen in einem Steintopf in kochendes Wasser und läßt sie so lange kochen, bis Saft genug entstanden ist. Dann tunkt man den Zucker in Weinessig, kocht ihn klar, gießt den Saft hinzu und kocht ihn unter Abnehmen des Schaumes, bis einige Tropfen erkaltet zu Gelee geworden sind. Weiter nach Nr. 1.

66. Zwetschen-Marmelade als Kompott, sowie auch zum Überstreichen oder Füllen von Torten und kleinem Backwerk. 3 kg völlig reife, von Haut und Steinen befreite Zwetschen, 1 kg Zucker, $^1/_{10}$ *l* Weinessig, 8 g ganzer Zimt, 4 g Nelken ohne Köpfchen.

Die Zwetschen werden abgezogen und entsteint. Dann kocht man den Zucker mit dem Essig klar, gibt Zwetschen, Nelken und Zimt hinzu und kocht die Zwetschen, da das Mus sehr leicht ansetzt, unter stetem aufmerksamen Rühren 2—2½ Stunden, oder so lange, bis keine festen Teile mehr zu sehen sind und die Marmelade ganz dick geworden ist.

67. **Gewöhnliches Zwetschenmus.** Zu 14 kg Zwetschen 12 Walnüsse in ihrer grünen Schale, 15 g gestoßene Nelken, 10 g Ingwer und die Schale einer Zitrone.

Die Zwetschen werden vorher gewaschen und in einem Kessel ohne Wasser auf ganz schwaches Feuer gestellt; ein eiserner Topf ist zu vermeiden, weil das Mus darin einen Eisengeschmack erhält. Wenn die Früchte Brühe entwickelt haben, rührt man zuweilen mit der Holzkrücke, damit sich weder am Boden noch an der Seite des Kessels etwas festsetzt. Wenn die Zwetschen ganz zerkocht sind, werden sie durch einen Durchschlag von Holz gerührt, so daß Steine und Haut zurückbleiben. Dann läßt man die zerrührten Zwetschen in dem blank gescheuerten Kessel bei stärkerem Feuer mit den Walnüssen und Nelken mehrere Stunden kochen, bis sie ganz steif geworden. Während dieser Zeit muß auf dem Grunde aufmerksam gerührt werden, weil Zwetschenmus sehr leicht anbrennt, besonders wenn es anfängt dick zu werden, weshalb man wohl tut, zuletzt das Feuer nur schwach zu unterhalten. Beim Abnehmen des Kessels wird er auf einen Strohkranz gestellt, und um das Anbrennen zu verhüten, das Mus noch eine Weile gerührt; dann füllt man es in steinerne Töpfe, welche ganz neu oder nur zum Einmachen gebraucht wurden, ausgebrüht und danach im Ofen recht heiß gemacht sind. Zum längeren Erhalten stellt man die gefüllten Töpfe nach dem Herausziehen des Brotes so lange in einen Backofen, bis eine Kruste entstanden ist. Eine erfahrene Hausfrau streute danach einen halben Finger dick gestoßenen Nelkenpfeffer (englisch Gewürz) darüber und versicherte, daß es das beste Mittel sei, Zwetschenmus zu erhalten. Im kühlen trocknen Raume hält sich das Pflaumenmus übrigens auch ohne das Überstreuen des Gewürzes, wenn man es mit einem in Salicylsäure getränkten Fließpapier bedeckt und noch zur Vorsicht mit Pergamentpapier überbindet. Man bewahrt die Töpfe nicht im Keller, sondern an einem luftigen, möglichst kühlen Ort.

68. **Kompott von frischen Zwetschen für den Winter.** Ein neuer oder nur zum Einmachen gebrauchter Steintopf wird mit frisch gepflückten ausgesuchten und abgeputzten Zwetschen gefüllt, mit grobem Brotteig allerwärts gut bedeckt, beim Bäcker in den Ofen gestellt, bis

der Teig ausgebacken ist und die Zwetschen gar sein werden, und ohne weiteres an einem kühlen luftigen Orte aufbewahrt. (Es soll sich dies Kompott ganz vorzüglich erhalten.)

69. Birnen als Dunstfrüchte. Man richtet sich nach Nr. 11.

70. Birnen in Zucker (zugleich eine besänftigende Erquickung für Brustleidende). Zu jedem 1/2 kg Birnen 1/2 kg Zucker und ein fingerlanges Stück eingemachter oder trockner Ingwer.

Es sind hierzu gute, saftige, ziemlich mürbe gewordene Tafelbirnen erforderlich. Diese werden glatt geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und abgespült. Unterdes läutert man den Zucker nach Nr. 2, tut die Birnen nebst dem in Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und kocht sie in dem Zuckersaft, bis sie klar geworden sind; weich dürfen sie nicht werden. Dann legt man sie zum Kaltwerden auf einen porzellanenen Einleger, danach in ein Glas, und gießt den dick eingekochten Saft heiß darüber. Darauf wird das Glas nach Nr. 1 versorgt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Gute Birnen können auch in Preißelbeersaft eingemacht werden und wird auf 750 g Birnen 1 *l* Preißelbeersaft, 400 g Zucker und 8 g Zimt gerechnet.

71. Birnen auf französische Art. Man nimmt hierzu die doppelte Bergamotte- oder St. Germain-Birne, schält sie, läßt sie nach ihrer Größe ganz oder halbiert und wirft die Früchte sofort in mit Zitronensaft versetztes Wasser. In diesem Wasser kocht man die Birnen, bis sie sich mit einem Strohhalm durchstechen lassen, hebt sie dann mit der Schaumkelle heraus, wirft sie in kaltes Wasser und läßt sie abtropfen. Dann übergießt man die Birnen (auf 1 kg Birnen 700 g Zucker) mit geläutertem Zucker, läßt sie 6 bis 8 Stunden damit stehen, gießt den Saft ab, kocht ihn dicklich ein, gießt ihn kochend wieder über die Birnen und läßt sie bis zum anderen Tage stehen. Dann wird der Saft noch einmal abgegossen, ein Stück in ein Mullläppchen gebundene Zitronenschale und Vanille mitgekocht, die Birnen 1/4 Stunde in dem siedenden Zuckersaft an heißer Herdstelle ziehen gelassen und dann nach Nr. 1 aufbewahrt. Diese Birnen zeichnen sich vor allem anderen Birneneingemachten durch blendend weißes Ansehen und ganz vorzüglichen Wohlgeschmack aus.

72. Spiritusbirnen. Feine Birnen werden geschält und halbiert, leicht in Wasser, das man mit Zitronensaft versetzt hat, abgespült und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Auf 2 kg Birnen rechnet man 500 g Zucker, den man in Wasser taucht, klärt und in dem man

die Birnen ganz langsam vier Stunden kocht. Man nimmt sie vom Feuer, gibt 1/4 *l* reinen Weingeist an die Birnen, läßt sie erkalten und füllt sie dann in ausgeschwefelte Gläser, die man nach Nr. 1 versorgt.

73. Apfelgelee. 1 1/2 kg Saft, 1 1/2 kg Zucker, 1/2 Wasserglas Rheinwein und eine gute Zitrone.

Man nimmt feine saftige Äpfel, und zwar ehe sie völlig reif geworden sind, reibt sie mit einem Tuche ab, sticht Stengel und Blumen heraus, schneidet sie ungeschält in je vier Teile und kocht sie, mit Wasser bedeckt, gar, wobei die Bemerkungen in Nr. 1 zu beachten sind. Danach stellt man die Äpfel 24 Stunden hin, schüttet sie in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, der jedoch zuvor ausgekocht und wieder trocken sein muß, und läßt den Saft in ein sauberes Geschirr fließen. Dann wird der Saft mit dem Zucker unter späterem Hinzutun von Wein und Zitronensaft so lange eingekocht, bis einige Tropfen, erkaltet, dick geworden sind. Den eingekochten Saft füllt man in kleine Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

Statt der Zitronenschale nimmt man oft ein Stückchen Vanille (in ein Läppchen zu binden), auch fügen manche einige zerschnittene Quitten hinzu, um das Gelee schneller steif zu bekommen, doch bleibt dieses im letzteren Falle niemals hell, sondern wird stets rötlich und bekommt einen strengeren Geschmack.

74. Apfelmarmelade. 1 kg Äpfel, 1/2 kg Zucker und 1 Zitrone.

Borsdorfer Äpfel sind hierzu am besten. Sie werden geschält, mitten durchgeschnitten, in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser getan, gewogen und zweimal mit kaltem Wasser gewaschen. Dann läutert man den Zucker in so wenig Wasser wie möglich, gibt die Äpfel nebst der kleingeschnittenen Schale und dem Saft der Zitrone hinzu und kocht sie in einem Bunzlauer Topf (siehe Nr. 1) rasch weich. Dann verrührt man die Äpfel mit einem neuen ausgekochten hölzernen Löffel und kocht sie langsam zu einer steifen Marmelade, wobei, um das Anbrennen zu verhüten, stets auf dem Grunde gerührt werden muß. Sollte man bis zu acht Tagen finden, daß die Marmelade etwas wässerig erscheint, so darf, gleichfalls unter aufmerksamem Rühren, ein Aufkochen nicht versäumt werden. Weiter nach Nr. 1.

75. Kirschapfel-Gelee, von angenehmem Geschmack und vorzüglich schöner Farbe. 1/2 kg Kirschäpfelsaft aus 1 kg Kirschäpfeln, 250 g Zucker.

Die Kirschäpfel (kleine rote, den Früchten des Weißdorn ähnliche Äpfelchen, von einem hier und da angepflanzten Zierbaum, Pyrus astrachanica, stammend) werden gewaschen, in einem Messingkessel

oder Bunzlauer Topf mit kaltem Wasser bedeckt, weich gekocht und mit der Brühe durchgepreßt. Am nächsten Tage wird der Saft klar abgegossen, gewogen, mit dem Zucker und noch $^1/_5$ *l* Wasser aufs Feuer gestellt, unter fortwährendem Schäumen eine Stunde gekocht, wodurch einzig und allein dieses Gelee seine schöne rote Farbe erhält, da erst dann der Zucker karameliert und die Farbe beeinflußt. Steif ist das Gelee schon weit früher, will man es daher einfacher haben, so färbt man es mit etwas Cochenille rot und kann es alsdann nach 30 Minuten einfüllen. Bei längerem Rühren muß man hin und wieder etwas Wasser nachgießen, da man sonst kein Fruchtgelee, sondern Fruchtbonbon erhält.

Man füllt dasselbe in Gläser und bewahrt es wie Johannisbeer-Gelee auf. Auch kann man es in Glasformen aufbewahren und beim Gebrauch auf eine Glasschüssel umstürzen. Man hat so die schönste Geleeschüssel, sowohl zu feinem Backwerk als zum Verzieren, indem man feine Blättchen und Figuren davon schneiden kann.

76. Berberitzen in Zucker. Die Beeren werden Ende September oder anfangs Oktober reif. Zum Einmachen nimmt man zu jedem $^1/_2$ kg ausgesuchter Berberitzen mit den Stielen $^1/_2$ kg Zucker.

Man legt die Früchte in ein Geschirr, läutert den Zucker und schüttet ihn nicht zu heiß darüber, damit die Beeren sich nicht von den Stielen trennen. Nach 48 Stunden läßt man den Saft sirupähnlich einkochen und füllt ihn mit den Früchten in Gläser.

Dies Eingemachte dient hauptsächlich, Puddings und Kuchen hübsch zu verzieren.

77. Berberitzensaft statt Zitronensaft anzuwenden. Die Beeren werden ohne Stiele genommen, zerdrückt, ausgepreßt, der Saft wird bis zum anderen Tage hingestellt, vom Bodensatz langsam abgegossen und in saubere und trockene Arzneigläser gefüllt. Diese werden 14 Tage offen an der Sonne oder an einen warmen Ort zum Ausgären hingestellt, später verkorkt und zum Gebrauch aufbewahrt.

Der Berberitzensaft kann zu Punsch und anderen Getränken, auch anstatt Zitronensaft zu Fleischspeisen gebraucht werden.

78. Brombeeren einzumachen. $1^1/_2$ kg reife ausgesuchte dicke Brombeeren, $^1/_2$ kg Zucker, 4 g in Stücke gebrochener guter Zimt und einige Nelken. Der Zucker wird nach Nr. 2 geläutert, die Beeren nebst Gewürz hineingetan und auf langsamem Feuer unter öfterem behutsamen Durchrühren weich gekocht, doch so, daß sie ganz bleiben. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Saft etwas dicklich einkochen und rührt die Beeren durch. Im weiteren richtet man sich nach Nr. 1.

79. Melone in Zucker einzumachen. $^{1}/_{2}$ kg Melone, $^{1}/_{2}$ kg Zucker, Zitronenschale, Zimt, einige Nelken, woraus die Köpfchen entfernt sind, und einige Stücke eingemachter Ingwer.

Die Melone wird geschält, halbiert, vom Mark befreit, in Stücke geschnitten und 24 Stunden in guten Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie ebensolange in geriebenen Zucker, setzt den also entstandenen Zuckersaft aufs Feuer, schäumt ihn, gibt das Gewürz und die Melonen hinein, kocht diese darin nur mäßig weich, den Saft stark ein, und füllt es, mit dem Ingwer durchschichtet, in ein Glas. Weiter wird nach Nr. 1 verfahren und das Nachkochen des Saftes nicht versäumt.

80. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen. Die Behandlung ist dieselbe wie die der Erdbeeren in Nr. 13. Die grobe blaue Maulbeere eignet sich zum Einmachen am besten.

81. Preißelbeeren (Kronsbeeren) einzumachen. Zu 5 kg Beeren 2—3 kg Zucker, in ganz kleine Stücke zerklopft.

Beim Ankauf ist auf reife dicke Früchte zu sehen und solche lieber teurer zu bezahlen, als schlechte zu nehmen, indem von der Güte Ansehen und Geschmack abhängt. Sollten die Beeren jedoch nicht vollkommen reif zu haben sein, so wirft man beim Verlesen wenigstens die ganz unreifen weg und läßt die übrigen mit kaltem Wasser bedeckt kochend heiß werden, um dies Wasser alsdann abzugießen, wodurch den Preißelbeeren viel Säure entzogen wird.

Das Waschen geht auf folgende Weise sehr gut: Man schüttet die sämtlichen Beeren oder einen Teil von ihnen in ein Gefäß mit Wasser, rührt sie mit einem Handsieb tüchtig durcheinander und füllt sie mit dem Sieb in ein zweites Gefäß mit Wasser und dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Alsdann legt man einen Teil des Zuckers in einen glasierten oder Bunzlauer Topf, einen verhältnismäßigen Teil Beeren darauf, läßt sie unter öfterem Umrühren und Abnehmen des Schaumes offen weich kochen (zerkochen aber dürfen sie nicht), schüttet sie in ein bereitstehendes Gefäß und bringt wieder andere aufs Feuer. Ist nun die ganze Menge gekocht, so wird sie in Steintöpfe oder Gläser gefüllt, glatt gestrichen, mit einem passenden Stück Fließpapier, in Arrak oder Rum getunkt, bedeckt und mit Pergamentpapier (siehe Nr. 1) zugebunden. Von vorstehend bemerktem Gewicht bleiben ungefähr $2^{1}/_{2}$—3 kg.

Statt der Preißelbeeren nimmt man in Gegenden, wo sie zu haben sind, oft Moosbeeren (Vaccinium oxycoccos), welche weniger Säure und Herbe haben. Man muß diesen Beeren beim Einmachen,

weil sie viel Gallert entwickeln, einige Tassen Wasser zusetzen; auch gibt man gern einige in Würfel zerschnittene Grafensteiner Äpfel dazwischen; Zucker braucht man auf 5 kg Beeren nicht mehr als 2 kg zu rechnen.

82. Preißelbeeren auf pommersche Art mit Birnen einzumachen. 1 *l* geschälte Birnen, 2—3 *l* Preißelbeeren, 1 kg Zucker, 8 g Zimt.

Hierzu eignen sich vorzüglich recht süße und saftige Birnen, doch sind auch weniger gute zu gebrauchen. Sie werden recht rund geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und gewaschen. Vorher kocht man die Beeren mit dem Zucker nach Preißelbeeren Nr. 81 weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, fügt den in Stückchen geschnittenen Zimt hinzu und kocht die Birnen in dem Safte gar, doch nicht zu weich. Alsdann rührt man die Preißelbeeren durch und füllt sie in die bestimmten Gefäße.

Statt der Birnen kann man auch in Viertel geschnittene säuerliche feine Äpfel nehmen und dann etwas Zitronenschale zusetzen. Die Äpfel werden fein gerührt, bevor man die Preißelbeeren durchrührt.

83. Preißelbeeren ohne Zucker einzumachen. Nachdem die Beeren sauber ausgelesen und gewaschen sind, setzt man sie in den nicht zu heißen Bratofen, läßt sie bei öfterem Umschütteln allmählich Saft ziehen und langsam kochen, bis sie weich sind. Dann füllt man sie so heiß wie nur möglich in weithalsige Flaschen, welche trocken und erwärmt sein müssen, schüttelt sie öfter und verbindet sie sofort mit Blase. Auch in kleine Brunnenkrüge mit Nachhilfe eines Holzstäbchens kochend eingefüllt, sofort verkorkt und versiegelt, halten sich die Preißelbeeren mit ihrem vollen natürlichen Wohlgeschmack.

Beim Gebrauch wird die bestimmte Portion mit Zucker versüßt. Auch können die Preißelbeeren mit Sahne, welche mit Zucker zu Schaum geschlagen worden, zur Tafel gegeben werden.

84. Preißelbeer-Gelee (ganz vorzüglich zum Verzieren kalter süßer Speisen). $^1/_2$ *l* Saft, $^1/_2$ kg Zucker.

Die Beeren werden wie im Vorhergehenden gekocht, der Saft wird durch ein Mulltuch gegeben, vom Bodensatz klar abgegossen und mit $^1/_2$ kg Zucker zu jedem halben Liter aufs Feuer gestellt, bei fortwährendem Schäumen etwa 15 Minuten gekocht, der Topf abgesetzt, nach einer Weile der sich zeigende Schaum abgenommen und der Saft in Gläser gefüllt. Durch zu langes Kochen verliert das Gelee sein schönes Rot, fest aber muß es werden, damit man es zum Verzieren

in feine Blättchen oder beliebige Figuren schneiden kann, weshalb es anzuraten ist, zum Erproben einige Tropfen des Saftes kalt werden zu lassen.

85. **Liebesäpfel (Tomaten).** Diese Frucht, welche früher nur in den südlichen Staaten Amerikas gezogen wurde, finden wir jetzt auch häufig in unseren deutschen Gärten. Zum Einmachen gehört zu jedem $^1/_2$ kg reifer Tomaten 375 g feiner Zucker.

Man übergießt die Früchte mit kochendem Wasser, zieht mit einem feinen Messerchen die Haut ab, läutert den Zucker nach Nr. 2 und legt die Tomaten in den kochenden Zuckersaft. Nachdem dieser sofort vom Feuer genommen, werden die Tomaten in dem Zuckersaft umgedreht und nach 5 Minuten mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt. Nach dem Erkalten legt man sie wieder in den heißgemachten Zucker und wiederholt dies zweimal. Dann tut man die Früchte nach Nr. 1 in ein Glas, läßt den Saft etwas einkochen und gießt ihn kochend darüber. Weiter nach Nr. 1.

86. **Mus von Liebesäpfeln einzukochen zu Suppen und Saucen.** Die reifen aber noch festen roten Früchte werden gewaschen, durchgeschnitten und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann salzt man sie und kocht sie langsam weich, streicht die Masse durch ein Sieb, tut sie abermals in den Einmachekessel und kocht sie nun unter stetem Rühren, damit der Brei nicht anbrennt, zu Pflaumenmusdicke ein. Der steife Brei wird noch heiß in kleine Stein- oder Porzellantöpfe gefüllt, zum Nachtrocknen so lange in den Bratofen gestellt, bis sich eine krause Haut auf der Oberfläche gebildet hat und die Töpfe nun mit reichlich flüssigem reinen Schweinefett übergossen. Die Büchsen werden mit Papier, welches man in Frischerhaltungsflüssigkeit getaucht, zugebunden. — Statt den Brei in den Ofen zu stellen und mit Fett zu übergießen, kann man ihn nach dem Einfüllen im Wasserbade eine halbe Stunde kochen und dann verschließen.

87. **Weinbeerensaft.** Die Beeren von reifen weißen Weintrauben werden zerdrückt, einige Tage stehen gelassen und ausgepreßt. Den Saft kocht man dann mit 375 g Zucker auf $^1/_2$ kg Saft, schäumt ihn dabei, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein Mulltuch, den Bodensatz zu augenblicklichem Gebrauch zurücklassend. In kleinen Flaschen gut verkorkt aufbewahrt, dient er zu erquickenden Getränken für Kranke und Gesunde.

88. **Quitten einzumachen.** $^1/_2$ kg Birnquitten, 375—500 g Zucker, Zimt und womöglich einige Stückchen eingemachten Ingwer.

Birnquitten sind zum Einmachen die besten. Sie werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und dem Kerngehäuse in Wasser beinahe gar, doch nicht weich gekocht. Die Kerne geben den Quitten eine schöne gelbrote Farbe. Dann läßt man sie auf einem Einleger abtröpfeln, während man das übrige noch eine Stunde kocht, durch ein Sieb fließen läßt und die Brühe mit dem Zucker ausschäumt. Hierauf läßt man die Quitten in dem Saft vollends gar kochen, legt sie mit Stückchen Zimt und Ingwer in ein Glas, kocht die Brühe stark ein und gießt sie nicht zu heiß über die Quitten. Der Saft muß, wie bei allem Eingemachten, die Früchte bedecken.

Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so fügt man beim Kochen zu 1/2 kg derselben den Saft einer guten saftigen Zitrone.

89. Quittengelee. 14 Stück Quitten und 1 kg Zucker. Die mit einem Tuche abgewischten Quitten werden in vier Teile geschnitten, knapp mit Wasser bedeckt und in einem Bunzlauer Topf (siehe Nr. 1) ganz weich gekocht. Dann gießt man den Saft durch ein Tuch und erhält etwa 1 *l*. Darauf wird der Zucker nach Nr. 2 geläutert, der Quittensaft klar abgegossen, hinzugegeben und etwa 1/4 Stunde gekocht, wobei der Schaum abgenommen wird. Der Saft wird dann die richtige Konsistenz erhalten haben, doch ist eine Probe, wie sie bei Apfelgelee angegeben ist, ratsam.

90. Quittengelee auf andere Art. Nachdem ein Dutzend Quitten abgewischt, mit der Schale auf einem Reibeisen bis auf das Steinige gerieben, durch ein Tuch gepreßt und der Saft über Nacht hingestellt worden ist, gießt man das Helle des Saftes vorsichtig ab, nimmt auf 1/2 *l* desselben 450 g Zucker, läutert ihn nach Nr. 2, doch mit 1/4 *l* Wasser, bis er Fäden zieht, und gießt alsdann den Saft hinzu, legt auch die in ein loses Läppchen gebundenen Quittenkerne hinein, welche ein stärkeres Verdicken des Gelees und eine schöne rote Färbung bewirken. Indem man gut abschäumt, läßt man den Saft etwa eine halbe Stunde kochen.

Dieses Gelee ist vorzüglich, von reinstem Geschmack und schönster Farbe; aber es ist zuweilen schwer zum Gelieren zu bringen, weshalb man die Früchte nicht zu reif nehmen darf.

91. Quittengelee roh zu bereiten. Man nimmt hierzu auf 1/2 kg des hellen Saftes wie in voriger Nummer, 750 g gesiebten Zucker und schlägt beides mit einem kleinen Schaumbesen 3/4 Stunde

lang gleichmäßig, so daß kleine Blasen entstehen. Der Saft wird in Gläser gefüllt, in denen er nach einigen Tagen geliert, worauf diese nach Nr. 1 behandelt werden.

92. Quittenmus. $^1/_2$ kg Quittenfleisch, 375 g Zucker und eine Zitrone.

Man kocht Quitten in Wasser weich, schält sie und reibt das weiche Fleisch auf dem Reibeisen ab (das Steinige der Frucht und das Kernhaus bleibt zurück), läutert den Zucker nach Nr. 2, tut das Quittenfleisch, die feingeschnittene Schale einer halben und den Saft einer ganzen Zitrone dazu und rührt es in einem Bunzlauer Topf auf gelindem Feuer ununterbrochen, bis man eine dickliche Marmelade erhalten hat. Sollte diese bis zu 8 Tagen etwas wässerig erscheinen, so ist ohne Verzug ein Aufkochen notwendig.

93. Quittenbrot. $^1/_2$ kg Quittenfleisch, $^1/_2$ kg Zucker. Die Quitten werden mit der Schale in Wasser weich gekocht, abgeschält und bis zum Kerngehäuse abgeschabt. Dann läutert man den Zucker nach Nr. 2, gibt das Quittenfleisch nebst etwas abgeriebener Zitronenschale und Zimt hinein und läßt es unter fleißigem Umrühren ganz steif einkochen. Darauf wird es in papierne Kapseln gefüllt und in einem abgekühlten Ofen getrocknet. Das Quittenbrot muß so fest sein, daß man es schneiden kann. Um es aus den Kapseln zu bringen, macht man das Papier von außen feucht.

94. Kürbis als Ingwer einzumachen. Nr. 1. So viel Sorten Kürbis auch zum Einmachen empfohlen werden, so ist meiner Erfahrung nach der große gelbe Zentnerkürbis mit rötlich gelbem Fleisch der vorzüglichste. Stellt man ihn nach der Reife an einen kalten, luftigen Ort und wartet dann mit dem Einmachen noch einige Wochen, so steht er der Melone ziemlich gleich. Zu „deutschem Ingwer“ wurde indes vorzugsweise der neue chinesische hellgrüne Riesenkürbis und im übrigen Valparaiso in verschiedenen Sorten der zarten Beschaffenheit und des reinen Geschmacks des Fleisches wegen als die allerbesten Speisekürbisse empfohlen. Zu reif gewordener Kürbis ist trocken und mehlig. Soll er, eingemacht, etwas durchsichtig und zähe sein, so braucht man ihn vor der völligen Reife.

Zum nächstfolgenden Rezept rechnet man auf 1 kg Kürbisstücke 1 kg Zucker, 2 g pulverisierten Ingwer (der nicht durch langes Liegen an Kraft verloren hat), und ebensoviel gestoßenen weißen Pfeffer, nach Gefallen auch eine kleine Messerspitze Cayennepfeffer.

Der Kürbis wird bis an das Fleisch abgeschält, durchgeschnitten, vom Kerngehäuse mit einem Eßlöffel vollständig befreit und in Stücke

von der Größe eines kleinen Fingers geschnitten, die man, nachdem sie gewogen sind, teilweise in stark siedendem Wasser einmal aufkochen läßt. Dann läßt man sie auf einem Siebe ablaufen, legt sie in eine porzellanene Schüssel, streut das bemerkte Gewürz und den geriebenen Zucker darüber und läßt sie über Nacht zugedeckt stehen. Am nächstfolgenden Tage bringt man den Zuckersaft zum Kochen, legt den Kürbis hinein und läßt ihn nur eine kleine Weile darin kochen, bis er klar wird, weich aber darf er nicht werden. Darauf füllt man ihn in ein Glas, kocht den Saft sirupähnlich ein und gießt ihn heiß darüber. Sollte der Saft nach einigen Tagen wieder dünn geworden sein, so wird er noch ein wenig eingekocht.

95. Ananas in Blechbüchsen einzumachen. Die Ananas werden dünn geschält, in Scheiben geschnitten, in Blechbüchsen gelegt, mit Zuckersirup übergossen und die Büchsen gut verlötet. Dann werden die Büchsen eine gute Stunde und zwar so, daß sie immer mit kochendem Wasser bedeckt sind, gekocht, worauf man sie in dem Wasser erkalten läßt. Nachher werden die Büchsen an einem kühlen Orte aufgehoben.

Auf diese Weise eingemachte Ananas kann man zu jedem Gericht: Gefrorenem, Mehlspeisen und Kompotts, besonders aber zur Bowle verwenden.

96. Saft von Ananasschalen. Man schneidet die abfallenden Schalen der Ananas in kleine Stückchen, wiegt sie und nimmt das dreifache Gewicht Zucker, klärt ihn und kocht die Schalen 10 Minuten darin. Man läßt den Saft bis zum folgenden Tage stehen, seiht ihn dann durch ein Tuch, füllt ihn in Flaschen und kocht die verkorkten Flaschen im Wasserbade 10—15 Minuten. — Einfacher kann man die zerschnittenen Schalen, nur mit feinem Zucker durchstreut, in Gläser füllen und diese verschließen. Der sich bildende Saft ist vortrefflich und hält sich lange.

97. Apfelsinenschale in Zucker. 1/2 kg gekochte Apfelsinenschale, 375 g Zucker.

Die Schale wird in 4 Teilen von der Frucht abgezogen, in Wasser fast weich gekocht, eine Stunde in frischem Wasser ausgewässert und abgetrocknet. Unterdes läutert man den Zucker nach Nr. 2, gießt ihn heiß über die Apfelsinenschale und läßt beides 24 Stunden stehen. Am folgenden Tage kocht man es dick ein, läßt es einige Tage offen stehen und wiederholt dies so lange, bis sich keine Flüssigkeit mehr bildet, worauf man dann die Schalen auf Papier an der Luft trocknet.

98. Apfelsinen einzumachen. Von 24 Apfelsinen wird in regelmäßigen Vierteln die Schale abgelöst und diese, nachdem die Hälfte der weißen Haut entfernt ist, eben mit Wasser bedeckt, so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen läßt. Dann schüttet man die Schale auf ein Haarsieb, läßt die Brühe in ein reines Geschirr ablaufen und stellt beides bis zum nächsten Tage hin, worauf die gekochte Schale abermals 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt wird. Nachdem dies geschehen, befreit man die abgeschälte Frucht von der weißen Haut, zerlegt sie durch vorsichtiges Brechen in die einzelnen Fruchtfächer, wobei die Kerne natürlich entfernt werden müssen. Hierauf trocknet man die Apfelsinenschale in einem sauberen Tuche so viel wie möglich ab, schneidet sie, zu 3 oder 4 aufeinander gelegt, in feine Streifchen und gibt diese zum Apfelsinenfleisch, worauf die Masse gewogen und zu je $^1/_2$ kg Frucht $^1/_2$ kg Zucker gerechnet wird. Letzterer wird in die abgekochte Brühe der Schale getaucht und geklärt, die Frucht hinzugegeben und so lange gekocht, bis der Saft anfängt dicklich zu werden, was nach 25 bis 30 Minuten der Fall ist. Er wird in Einmachegläser gefüllt und nach Nr. 1 aufbewahrt.

99. Apfelsinen-Mus. Ein Dutzend saftreiche Apfelsinen wird geschält bis auf die weiße Schale; dann schneidet man die gelbe Oberschale in 2—3 cm breite Streifchen und kocht diese, mit Wasser bedeckt, weich. Währenddem nimmt man mit einem silbernen Löffel das Mark der Apfelsinen ohne die Kerne auf ein feines Haarsieb und reibt mit einem Stößel den Saft in die untergestellte Porzellanschale, was besser ist, als die Masse durch ein loses Tuch zu pressen, wodurch in der Regel Farbe und Geschmack leidet. Sobald die Schale weich gekocht ist, seiht man das Wasser davon, löst auf $^1/_2$ *l* Apfelsinensaft, welcher mit dem Wasser gemischt ist, $^1/_2$ kg gestoßenen Zucker auf, kocht den Saft mit den Schalen zu sirupähnlicher Dicke und bewahrt die aromareiche, magenstärkende Marmelade in kleinen Gläsern. Von bitteren Orangen und Zitronen wird sie auf dieselbe Art bereitet.

III. Früchte in Zucker und Essig einzumachen.

100. Süße schwarze Kirschen in Essig und Zucker zum Kompott und Kirschkuchen. 3 kg ausgesteinte Kirschen, $^1/_2$ kg in Stückchen geschlagener Zucker, 8 g in Stückchen gebrochener Zimt, 8 g Nelken, $^1/_{10}$ *l* echter, starker Weinessig.

Dies alles wird unter Abnehmen des Schaumes so lange gekocht, bis die Kirschen weich geworden sind. Dann füllt man sie mit einem

sauberen Schaumlöffel in den bestimmten Topf, gibt den Saft von den Kirschen zu dem übrigen Saft und kocht ihn noch eine geraume Zeit, damit er einigermaßen sich rundet. Dann wird der Saft mit den Kirschen durchgerührt und der Topf zugebunden. Zum Erhalten dient, den Saft nach Verlauf von 8 Tagen (nicht länger) noch eine kleine Weile nachkochen zu lassen. Dann wird der kochende Saft mit den Kirschen durchgerührt und der zugebundene Topf an einen kühlen, luftigen Ort gestellt.

Wie Kirschen sind auch „Heidelbeeren" (9 *l* Frucht, 2 kg Zucker und $^1/_2$ *l* guter Essig) einzumachen, wobei die Beeren in dem in Essig gelösten Zucker nur einigemal aufkochen brauchen.

Anmerkung. Ein solches Kompott eignet sich im Winter ganz besonders zu Obstkuchen. Zu diesem Zweck läßt man den Saft, welcher eine angenehme Sauce zu Mandelsulz und Flammeri bildet, von den Kirschen oder Heidelbeeren ablaufen und füllt diese alsdann über einen gebackenen Sahne- oder Mürbeteig.

101. Saure Morellen einzumachen. 3 kg saure Morellen bester Sorte, $^4/_{10}$ *l* Essig, 1 kg Zucker, 8 g in Stückchen geschnittener Zucker, 4 g Nelken.

Die Kirschen werden abgeputzt, entkernt, mit dem Gewürz lagenweise in ein Glas gelegt. Unterdes wird der Essig mit dem Zucker gekocht, lauwarm über die Kirschen gegossen, diese zugedeckt einige Tage stehen gelassen, der Saft dicklich eingekocht, heiß über die Früchte gegossen und nach Nr. 1 weiter verfahren.

102. Hagebutten in Zucker und Essig. 1 kg Hagebutten, $^1/_2$ *l* Essig, 750 g Zucker, 4 g Zimt und etwas Nelken, aus welchen das Köpfchen entfernt ist.

Die Hagebutten werden nach Nr. 50 vorgerichtet und ebenfalls halbgar gekocht. Dann schäumt man Essig und Zucker, gibt die Früchte nebst dem Gewürz hinein und richtet sich übrigens nach der vorigen Nummer.

103. Melone in Zucker und Essig einzumachen. Melonen von mittlerer Größe, stark 1 *l* Weinessig, 750 g Zucker, 4 g in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel weiße Pfefferkörner, einige Stück eingemachter Ingwer, etwas Zitronenschale und 12 Nelken ohne Köpfchen.

Zum Einmachen eignet sich vorzüglich die Netzmelone.

Die Frucht wird, wenn sie ihre Reife erhalten hat, doch nicht überreif ist, geschält, halb durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel vom Mark befreit, in fingerlange und -breite Stücke geschnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So läßt man sie bis

zum anderen Tag stehen, gießt den Essig davon, nimmt zu 1/2 *l* desselben 625 g Zucker, kocht und schäumt ihn, fügt die bemerkten Gewürze hinzu, läßt den Essig etwas einkochen, nimmt ihn vom Feuer, legt die Melone hinein und füllt sie in ein Glas. Dies wiederholt man in einem Zeitraum von 8 Tagen noch zweimal; zum letztenmale aber wird der Essig sirupähnlich eingekocht. Man richtet sich im übrigen nach Nr. 1.

Ebenso vortrefflich kann man die Melone nach „Kürbis in Essig und Zucker" Nr. 115 einmachen.

104. Mixed Pickles in Essig und Zucker. Man nimmt die Bestandteile wie bei Mixed Pickles in Essig Nr. 121 (mit Ausnahme der Kräuter), alles recht jung, wiegt es und rechnet auf je 1 kg 750 g geriebenen Zucker, 4 g weiße Pfefferkörner, desgleichen in Stückchen geschnittenen Zimt, einige Stücke in kleine Teile geschnittenen eingemachten Ingwer und in glatte Scheiben oder Stückchen geteilten Meerrettich.

Gurken, Maiskolben, Kapuzinerkresse und Schoten von Radies werden rein gewaschen und ohne Salz 24 Stunden mit Essig bedeckt; die Gemüse läßt man teilweise in stark siedendem Wasser ohne Salz rasch einigemal überwallen, bedeckt sie dann gleichfalls mit scharfem Essig und läßt auch diese 24 Stunden stehen. Alsdann wird der Essig abgegossen, alles mit dem Zucker und Gewürz lagenweise in ein porzellanenes Geschirr gelegt und zugedeckt 12 Stunden hingestellt. Darauf läßt man den Zuckersaft abfließen und aufkochen, das Benannte darin eine Weile langsam sieden, so daß es nicht zu weich und der Blumenkohl nicht bröcklig wird. Nach dem Abkühlen legt man die Pickles hübsch geordnet in Gläser und fügt den Saft hinzu, kocht nach 6—8 Tagen den Saft etwas ein, gießt ihn heiß darüber, bindet die Gläser zu und bewahrt sie nach Nr. 1.

105. Buntes Kompott. Man nimmt zu diesem Eingemachten Früchte und Gemüse, und zwar von Früchten: Birnen, Äpfel, Quitten, Pfirsiche, Aprikosen, Melonen und Kürbis; von Gemüsen: Blumenkohl, Karotten, Liebesäpfel, Gurken, Ziestknollen und Bohnen. Man schält, entkernt, putzt und schneidet alles zierlich zurecht, in Würfel, Streifen, Vierecke und Kreise und kocht jede Art in siedendem Wasser, welches zu den Gemüsen schwach gesalzen wird, gar. Man kühlt alles in kaltem Wasser ab, läßt es abtropfen und schichtet Früchte und Gemüse in buntem Durcheinander in eine große Terrine, in der man sie mit einem Zuckersirup nach Nr. 2 übergießt und über Nacht zugedeckt stehen läßt. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, fügt noch

50 g Zucker und 1 Eßlöffel Essig auf jedes halbe *l* Saft hinzu, kocht ihn auf und gießt ihn wieder über das Kompott. Am dritten Tage schichtet man es in geschwefelte Gläser, kocht den Sirup dicklich ein, gießt ihn kochend über die Sachen, verbindet die Gläser und hebt sie am kühlen Orte auf.

106. Grüne Bohnen in Zucker und Essig einzumachen. $^1/_2$ kg kleine Salatbohnen, 375 g Zucker, $^4/_{10}$ *l* Weinessig, 4 g ganzer Zimt.

Man nimmt Salatbohnen, die noch keine Kerne haben, streift die Fasern davon ab, läßt sie, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalten, in einem kupfernen oder messingenen Kessel in kochendem Wasser halbgar kochen, und legt sie zum Abtrocknen auf ein Tuch. Dann schäumt man Zucker und Essig, gibt den Zimt und die Bohnen hinein, kocht alles noch eine Weile und füllt es in Gläser. Nach einigen Tagen kocht man den Essig noch etwas ein, gießt ihn heiß über die Bohnen und verfährt weiter nach Nr. 1.

Schwertstangenbohnen mit dünner Schale werden zum Verzieren der Torten gleichfalls mit geläutertem Zucker eingemacht, jedoch ohne Essig und Zimt.

107. Kleine Salatbohnen mit Senf einzumachen. Kleine Salatböhnchen, guter Essig, zu je 1 *l* desselben 250 g Zucker; Senfsamen, Zimt, weißer Pfeffer und Meerrettich nach Gutdünken.

Die Salatböhnchen werden abgefasert, in einem kupfernen Kessel in Wasser und Salz beinahe gar, doch nicht weich gekocht, mit gelbem Senfsamen, weißem Pfeffer und etwas in Stückchen geschnittenem Meerrettich schichtweise in einen Steintopf gelegt. Unterdes wird der Essig mit Zucker gekocht und kochend darüber gegossen. Die Bohnen müssen gänzlich bedeckt sein und mit einem Schieferstein versehen werden. Nach 8 Tagen wird der Essig wieder aufgekocht und darüber gegossen, und dies Aufkochen nach 8 Tagen nochmals wiederholt. Zum drittenmal aber läßt man den Essig etwas einkochen, so daß die Bohnen eben bedeckt bleiben und richtet sich weiter nach Nr. 1.

108. Zuckergurken. Man nimmt hierzu große grüne Gurken wie zu Salat und behandelt sie nach Meinecke ganz wie Melonenkürbis in Essig und Zucker, Nr. 115.

109. Süße Glasgurken. $1^1/_2$ kg Gurken, $^1/_2$ kg Zucker, $^1/_2$ *l* reiner unverfälschter Essig, 8 g in Stückchen geschnittener Zimt, 2 g Muskatblüte (ganze Stücke), einige Stücke gereinigter Ingwer und 4 g Nelken ohne Köpfchen.

Hierzu nimmt man schon etwas gelb gewordene Schlangengurken, behandelt sie wie die Zuckergurken, bringt Essig, Zucker und Gewürze zum Kochen und läßt die zuvor in gewöhnlichem Essig kaum zum Drittel weich gewordenen Gurken darin eine Weile kochen, jedoch müssen sie etwas härtlich bleiben. Man richtet sich darauf nach der vorhergehenden Vorschrift, muß aber der geringen Menge des Zuckers wegen den Essig zweimal nachkochen.

110. Aufgerollte Gurken. 1 1/2 kg Gurken, 1/2 *l* Essig, 1/2 kg Zucker, 4 g Nelken, desgleichen in Stückchen geschnittener Zimt, 2 g Muskatblüte.

Man nimmt große Schlangengurken, schneidet sie ungeschält kreuzweise durch, entkernt und wiegt sie und kocht sie alsdann in gewöhnlichem Essig nicht zu weich. Der frische Essig (1/2 *l*) wird mit dem Zucker gekocht; die Gurken werden aufgerollt, mit dem angegebenen Gewürz durchstochen, so daß die Röllchen zusammenhalten, und mit dem kochenden Zuckeressig bedeckt. Nach 2—3 Wochen wird dieser stark eingekocht und lauwarm über die Gurken gegossen.

111. Zwetschen mit Essig und Zucker einzumachen. 3 kg reife, ausgesuchte Zwetschen, 750 g Zucker, 4/10 *l* Weinessig, 8 g in Stückchen geschnittener Zimt, 8 g Nelken.

Man reibt die Zwetschen mit einem reinen Tuche ab, entsteint sie und brüht sie schnell mit heißem Wasser, um sie sofort zu schälen, kocht Essig, besser halb Essig halb Rotwein, Zucker und Gewürz, gibt sie in kleinen Anteilen etwa in 2 Minuten hinein und nimmt sie dann rasch heraus, wenn der Essig auch noch nicht wieder kocht, damit sie nicht weich werden, läßt den Essig aber jedesmal, bevor eine neue Portion hineingetan wird, wieder zum Kochen kommen. Wenn die Zwetschen nach und nach auf angegebene Weise gekocht sind, so kocht man den Zuckeressig weiter; wenn er anfängt etwas dick zu werden, so tut man die Zwetschen noch einmal hinein und schwenkt sie gut darin um, bringt sie aber nicht mehr aufs Feuer, sondern füllt sie in die Gläser, welche sogleich noch warm mit Blase zugebunden werden. Wenn man sieht, daß der Saft etwas wässerig wird, so gießt man ihn ab, kocht ihn auf und rührt die Zwetschen durch. Auch kann man die Zwetschen nur mit Zucker ohne jegliches Gewürz einmachen, man rechnet alsdann 125 g Zucker auf 1/2 kg Zwetschen. — Übrigens kann auch mit unentsteinten, nicht geschälten Zwetschen ebenso verfahren werden.

112. Senfzwetschen. 8 1/2 kg abgeriebene Zwetschen, 3 *l* guter Bieressig, 1 kg Zucker oder guter Zuckersirup, 20 g Nelken, 15 g in

Stückchen gebrochener Zimt, 250 g brauner Senfsamen, welcher in einen Beutel von der Größe des Topfes gefüllt wird.

Der Essig wird mit dem Zucker oder Sirup gekocht, gut ausgeschäumt und das Gewürz hinzugefügt. Dann werden, wie vorstehend bemerkt worden, die Zwetschen in kleinen Anteilen hineingegeben, abgekühlt in einen Topf gelegt und mit dem Senfbeutel bedeckt. Den Essig läßt man noch ein wenig nachkochen, gießt ihn kochend darüber, bindet den Topf nach dem Erkalten zu, und wiederholt das Aufkochen und Ausschäumen des Essigs bis zu 8 Tagen noch einmal, und gießt ihn wieder darüber.

113. Weiße Birnen in Zucker und Essig. $4^1/_2$ kg Frucht, $2^1/_2$ kg Zucker, 1 *l* Weinessig, 8 g Zimt, Schale einer Zitrone.

Ganz besonders eignen sich hierzu die sogenannten doppelten Bergamotten, welche mürbe sein müssen. Sie werden glatt geschält, in der Mitte durchgeschnitten, nachdem das Kerngehäuse entfernt, gewogen und rasch in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht weiß bleiben. Unterdes schäumt man Zucker und Essig, legt so viel Birnen hinein, als nebeneinander liegen können, gibt das Gewürz hinzu und kocht sie auf lebhaftem Feuer, bis sie sich gut durchstechen lassen; zu langes Kochen benimmt den Birnen ihre hellgelbe Farbe und macht sie gelbbräunlich und unansehnlich. Sind diese nun nach und nach auf gleiche Weise, doch möglichst schnell gekocht, so legt man sie mit einem Löffel, die runde Seite nach oben, in ein Glas — das Hineinstechen mit der Gabel muß vermieden werden — und gießt den dicklich eingekochten Saft darüber. So läßt man sie einige Tage stehen, kocht dann den Essig, der unterdes wieder dünn geworden, stark ein, gibt ihn heiß über die Birnen und schüttelt zuweilen das Glas, damit sie sich senken, und richtet sich im übrigen nach Nr. 1.

114. Senfbirnen. Man nimmt hierzu vorzugsweise die Königsbirne. Zu 15 *l* Birnen rechnet man 250 g gemahlenen Senfsamen, mit Essig angerührt, zwei dicke Stangen Meerrettich, gut gereinigt und in dünne Scheiben geschnitten, 24 Lorbeerblätter, 30 g schwarze Pfefferkörner, 30 g Nelkenpfeffer und 30 g Nelken.

Die Birnen werden mit der Schale in einem messingenen Kessel, mit Wasser bedeckt, gekocht, bis sie sich durchstechen lassen, und zum Erkalten in ein Gefäß von Steingut gegeben. Dann legt man sie in einen neuen Steintopf, bestreut sie lagenweis mit dem bemerkten Gewürz, gießt die Brühe, mit dem Senf angerührt, darüber, womit

die Birnen bedeckt sein müssen, bindet den Topf zu und stellt ihn in den Keller.

Anmerkung. Man kann außer Birnen auch jedes andere Obst, welches nur mit Zucker ohne Gewürz und ohne Essig eingekocht wird, als Senffrüchte zubereiten, indem man etwas gemahlenen Senfsamen (oder käufliches Senfmehl) unter den Zuckersaft mischt. Man mengt möglichst viel verschiedene Fruchtsorten untereinander und erhält so die bei Herren sehr beliebten italienischen Senffrüchte (Mustardi).

115. Melonenkürbis in Essig und Zucker. (Rezept des Herrn Haushofmeister Meinecke beim Fürsten zu Rudolstadt.)

Auf 1 *l* Weinessig rechnet man 750 g Zucker, kocht und klärt beides und siedet in diesem Saft die Kürbisstücke gar, doch nicht zu weich, welche man zu fingerlangen, dreifingerbreiten Streifen aus geschältem, nicht zu reifem Kürbis geschnitten und die man zuvor in kochendem Wasser eine kleine Weile abgebrüht, in kaltem Wasser gekühlt und dann auf der einen Seite mit drei Stückchen feinem Zimt und zwei Gewürznelken ohne Köpfe besteckt hat. Man stellt den Kürbis über Nacht kühl, kocht den Zuckeressig am folgenden Tage auf, läßt die Kürbisstücke kochend heiß werden und wiederholt dies am dritten Tage noch einmal. Dann füllt man den Kürbis in Gläser, überbindet diese mit Pergamentpapier und bewahrt sie an kühlem Orte auf.

Ebenso empfehlenswert ist es, wenn man den Kürbis nach dem Schälen und Zerschneiden eine Nacht in Essig legt, am folgenden Tage auf jedes 1/2 kg Kürbis 375 g Zucker klar kocht, diesem Zitronensaft, eine halbe in feine Stiftchen geschnittene Zitronenschale und 50 g ebenso zerteilte Sukkade, ein Läppchen mit Vanille und etwas von dem Essig, in dem man den Kürbis hinstellte, zusetzt, hierin den Kürbis gar kocht und wie oben weiter verfährt. Die Vanille wird entfernt.

Am einfachsten kocht man endlich den Kürbis nur in halb Essig, halb Wasser mit 375 g Zucker auf jedes 1/2 kg Frucht gar und durchsichtig, füllt ihn dann sogleich in Gläser, streut einige weiße Pfefferkörner und etwas Muskatblüte dazwischen, gießt den Saft über und verschließt die Gläser.

116. Große Schlehen einzumachen. 1 1/2 kg Schlehen, 1/2 *l* echter Bieressig, 1/2 kg Zucker oder guter Honig, 4 g in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel Nelken.

Die Schlehen sind hierzu am besten, wenn der Reif darüber gegangen ist. Man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet sie, wenn sie ganz heiß geworden, auf ein Sieb. Dann kocht man Bieressig und Zucker, nimmt den Schaum ab, gibt die Schlehen nebst Gewürz hinein,

läßt sie zum Kochen kommen, nimmt sie heraus, kocht den Essig etwas ein und gießt ihn über die Schlehen. Nach acht Tagen wird das Einkochen des Essigs wiederholt und solcher heiß übergegossen.

117. Süßsaure Schalotten, angenehme Beigabe zu Schweinsbraten. 100 Stück möglichst gleichgroße Schalotten werden geschält, dann kocht man 1/4 *l* Essig mit zwei Blatt Muskatblüte, 20 Nelken, die man in ein Mullläppchen bindet und 1 Eidick Zucker auf, kocht die Schalotten darin etwa eine Viertelstunde klar und füllt sie in kleine Gläschen.

---

118. Rheinisches Apfelkraut zu kochen. Man nimmt 1 Zentner gewöhnliche Kochäpfel, und zwar süße und saure Sorten gemischt, die reif sein müssen, wäscht sie und zerschneidet sie in große Stücke, befreit sie von Stiel und Blüte und etwaigen wurmigen Stellen, aber nicht von Schale und Kern, und kocht sie in einem passenden Kessel mit 4 *l* Wasser bei starkem Feuer sehr weich. Dann füllt man die Masse in einen leinenen Beutel; läßt man die Früchte nun nur abtropfen und wird der reine abgetropfte Saft eingedickt, so erhält man feines Apfelkraut, preßt man dagegen die breiige Masse mit der Hand oder mittels einer Presse durch das Tuch und kocht dann die gewonnene Masse, so bekommt man eine geringere Qualität. Der gewonnene Saft wird unter beständigem Rühren mit einem Holzlöffel zu richtiger Dicke möglichst rasch bei helllodernden Feuer eingekocht. Die richtige Dicke erkennt man daran, daß die Masse vom Löffel dicklich abtropft oder zwischen den Fingern zieht. Der Rand des Einmachekessels muß beim Einkochen peinlich sauber gehalten werden, damit das Kraut nicht den geringsten brenzligen Geschmack erhält. Wenn das Kraut fertig ist, wird es in Steintöpfe gefüllt und diese gut verbunden.

Krankenspeisen. Viele eingemachte Früchte sind eine Erquickung für Leidende und Kranke; besonders gut sind Nr. **11, 12, 13, 14, 17, 23, 24, 26, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 48, 53, 55, 56, 58, 62, 63, 69, 70, 71, 73, 81, 88, 89, 90, 95** und **99.**

IV. Früchte in Essig einzumachen.

119. Mais oder türkischen Weizen in Essig einzumachen. Sobald die Zapfen oder Kolben die Dicke eines Fingers erreicht haben, werden sie von ihren Hüllen und Fäden befreit, mit Salz bestreut, wobei auf jedes 1/2 kg 15—20 g gerechnet werden kann, und Tag und

Nacht an einen kalten Ort gestellt. Dann werden sie abgetrocknet, mit weißem Pfeffer, Dragon, Meerrettich und Basilikum lagenweise in ein Glas gelegt, mit gutem gekochten Weinessig bedeckt, mit einem Schieferſteinchen zum Niederhalten belegt und zugebunden.

Besonders gut zum Rindfleisch.

120. Kapuzinerkresse in Essig einzumachen. Die grünen Früchte dieses Rankengewächses werden, solange sie noch zart sind, gepflückt, gewaschen, mit Salz bestreut, am andern Tage zum Abtrocknen auf ein Tuch ausgebreitet, mit Pfeffer, Nelken, vielem Dragon und Meerrettich in einen Topf gelegt und mit rohem Essig übergossen.

Man gebraucht die Körner zu verschiedenen Speisen und Saucen anstatt Kapern.

121. Mixed Pickles in Essig. Man nimmt schneeweißen Blumenkohl, festgeschlossene dicke Knospen des Brüsseler- oder Rosenkohls, festgeschlossenen Wirsing, junge kleine gelbe Mohrrüben (Wurzeln), kleine junge Salatbohnen, ausgeschotete junge Erbsen, Perlzwiebeln, in Ermangelung derselben kleine Schalotten oder gewöhnliche kleine weiße Zwiebeln, kleine grüne Gurken, junge Maiskolben, Früchte von Kapuzinerkresse, Schoten von Radies, einige der Länge nach in je acht Teile geschnittene Zitronen, in Scheiben geschnittenen Meerrettich (dünne Wurzeln werden in halbfingerlange Stückchen geteilt), weißen Pfeffer, Dragon, Dill, frische Lorbeerblätter und Weinessig. Letzteren kann man, wenn er sehr stark ist, mit einem Viertel Brunnenwasser vermischen.

Die sechs ersten Teile werden nach ihrer Art sauber gereinigt, Blumenkohl und Wirsing in eigroße Stücke geschnitten, Mohrrüben, wenn sie nicht klein zu haben sind, einmal geteilt, kleine Salatbohnen bleiben ganz, Perlzwiebeln werden vorgerichtet, wie es beim Einmachen derselben bemerkt ist. Dann wird jedes einzeln, Radies, Gurken und Kapuzinerkresse ausgeschlossen, in reichlich gesalzenem kochenden Wasser eine kleine Weile aufmerksam gekocht, denn es muß alles noch härtlich bleiben, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt und jedes einzelne in porzellanene Geschirrchen gefüllt. Wird zum Abkochen ein Messingkessel genommen, so bleiben die Salatböhnchen frisch grün. Gurken, Radiesschoten und Kapuzinerkresse werden am Abend vorher gewaschen, mit etwas Salz bestreut und am andern Morgen mit den übrigen zierlich in Gläser geordnet, wobei man lagenweise die Gewürze durchstreut. Darauf wird das Ganze mit einer Lage Kräuter und Gewürz versehen, mit rohem Essig bedeckt und mit einem Stück gereinigter Schweinsblase oder Pergamentpapier nach Nr. 1 zugebunden.

Dieses schöne, besonders bei Herren so beliebte Eingemachte wird sowohl zum Suppenfleisch als zum Braten gegeben. In England werden halbe Kürbisse mit ihrer Schale, nachdem das Mark entfernt ist, in Essig wie Gurken eingemacht, die Pickles beim Anrichten darin zierlich geordnet und in Glasschalen aufgetragen.

122. Rotkohl auf englische Weise einzumachen. Feinblättrige, recht feste Köpfe reinigt man von schlechten und losen Blättern, schneidet sie in Viertel, schichtet sie fest in nicht zu große Steintöpfe, streut schwarzen ganzen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Dillblüten dazwischen, bedeckt sie mit einer schwachen Salzsole, legt einen dünnen Senfbeutel und ein beschwertes Schieferstück darauf und verbindet die Töpfe mit Blase.

Vor dem Gebrauch wird der Kohl fein geschnitten, mit Essig, Öl und Pfeffer gemischt oder auch ohne letzteres zum Braten gereicht.

Man kann Rotkohl auch wie den weißen Kohl ganz fein schneiden und mit sehr wenig Salz in einen Steintopf drücken, mit den oben genannten Gewürzen und Ingwerstückchen, auch Meerrettichscheiben bedecken, einen Senfbeutel und Schieferdeckel mit Stein darauf legen und halb Weinessig, halb Wasser aufkochen und heiß darüber gießen. Verwahrt und mit Blase zugebunden wie oben. Vor dem Gebrauch wird etwas Kohl herausgenommen, ausgedrückt, mit Pfeffer und Öl gemischt.

123. Perlzwiebeln einzumachen. Perlzwiebeln, weißer Pfeffer, Meerrettich und reichlich Dragon.

Die Perlzwiebeln werden sehr rein gewaschen, zum leichteren Abziehen der Haut legt man sie in lauwarmes Salzwasser, läßt sie darin erkalten und zieht dann die Haut mittels eines silbernen Teelöffels oder eines Bronzemessers ab. Ein Stahlmesser darf zum Reinigen der Zwiebeln nicht gebraucht werden, weil sonst schwarze Flecken entstehen. Nach dem Abspülen werden die Zwiebelchen in Weinessig mit weißem Pfeffer einige Minuten gekocht, herausgenommen, mit Dragon und Meerrettich lagenweise in ein Glas gelegt, der ebenfalls kalt gewordene Essig darüber gegossen und das Gefäß zugebunden.

Anmerkung. Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zum Suppenfleisch und Hammelbraten. Auch geben sie, eine Stunde in Hammel- oder Rindsfleisch-Ragout gekocht, diesem einen würzigen Geschmack. Beim Anrichten legt man sie aneinander gereiht in den Rand der Schüssel.

124. Schalotten und Zwiebeln einzumachen. Von letzteren nimmt man möglichst kleine; am besten ist, wenn zu diesem Zweck etwa Mitte Mai eine kleine Aussaat gemacht wird. Nachdem erstere oder

letztere gewaschen, abgeschält und abgespült sind, stellt man sie, mit Salz durchstreut, über Nacht hin, macht andern Tags die Haut ab, wäscht sie rein, läßt Essig sieden und die Zwiebeln teilweise, unter öfterem Durchrühren, darin gut durchkochen, wobei man sich, da sie leicht weich werden, nicht entfernen darf. Danach werden sie mit reichlich Dill, Dragon, Meerrettich und Pfefferkörnern durchschichtet mit dem kaltgewordenen Essig bedeckt, mit einer Schieferscheibe niedergehalten und zugebunden.

Anmerkung. Solche eingemachte Zwiebeln haben großen Wert für die Küche, da sie für gewöhnliche Saucen und Ragouts von übriggebliebenem Fleisch jeder Art die beste Würze sind.

125. Rotebete (Roterüben) einzumachen. Nur gute dunkle Rotebete sind tauglich. Man schneidet die Blätter bis auf 5 cm Länge davon ab, aber nicht das Geringste von der Wurzel, weil sonst der dunkelrote Saft herauskommen würde, wäscht die Rüben recht rein und läßt sie entweder im Backofen gar backen oder, mit kochendem Wasser bedeckt, fortwährend und so lange kochen, etwa 3—4 Stunden, bis sie sich weich anfühlen lassen. Mit der Gabel darf nicht hineingestochen und zum Nachgießen muß kochendes Wasser genommen werden. Dann zieht man ihnen die Haut ab, schneidet sie in dünne Scheiben, legt diese mit Pfefferkörnern, Nelken (siehe Nr. 1), Meerrettich, Koriander oder einigen Stückchen nach Nr. 1 gereinigten Ingwers und sehr wenig Salz, nach Belieben auch mit einigen Lorbeerblättern, in einen reinen Steintopf, worin nichts Fettiges gewesen ist, gießt so viel kochenden Essig darüber, daß sie bedeckt sind, und bindet den Topf zu. — Man gibt die Rotebete zum Suppenfleisch, Braten, zu Kartoffel-, Endivien- und Feldsalat und verwendet sie feingeschnitten beim Heringssalat.

126. Champignons einzumachen. Man nimmt ganz kleine, noch geschlossene Champignons, welche nicht madig sind, schneidet die Stiele ab, so weit sie sandig sind, wäscht sie unabgezogen in kaltem Wasser und läßt sie auf einem Tuche abtrocknen. Dann kocht man einen reichlichen Teil abgeklärte Butter (siehe Abschnitt A. Nr. 13), legt die Champignons mit weißen Pfefferkörnern hinein und läßt sie unter fortwährendem Rühren ein wenig durchkochen. Sind sie so heiß, daß sie Saft von sich geben, so nimmt man sie vom Feuer, tut sie mit dem Saft in kleine Gläser und bedeckt sie einen Finger breit mit geschmolzener Butter. Nachdem letztere fest geworden, legt man eine fingerdicke Schicht trockenes Salz darauf und stellt die verschlossenen Gläser an einen kalten, recht luftigen Ort.

127. Champignons in Essig. Hierzu Nelken ohne die Köpfe, Pfeffer, Nelkenpfeffer, frische Lorbeerblätter, Dragon, mehrere Stücke trockenen nach Nr. 1 gereinigten Ingwer und Weinessig.

Man kann kleine und große Champignons nehmen, putzt davon ab, was nicht daran fest ist, wäscht sie schnell, damit sie nicht zuviel Wasser ziehen, und trocknet in einem Tuche größtenteils die Nässe davon ab. Unterdes kocht man Weinessig mit dem Gewürz, läßt die Champignons einmal darin aufwallen, legt sie in Gläser, kocht den Essig noch eine kleine Weile und gießt ihn darüber. Nach 14 Tagen kocht man den Essig noch etwas ein, und richtet sich ferner nach Nr. 1.

128. Kleine Essiggurken. Zu einem 5 *l* haltenden Topf kleiner Gurken 200 g Salz, 375 g Perlzwiebeln oder andere ganz kleine Zwiebeln (erstere legt man mit den Gurken in Salz), 125 g Meerrettich in glatte, gleichmäßige Scheiben geschnitten, 30 g trockenen, nach Nr. 1 gereinigten Ingwer, 15 g Pfefferkörner, am besten weiße, 8 g Nelkenpfeffer, 12 Stück womöglich frische Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill, 1 Handvoll Dragon; zu empfehlen ist auch eine Handvoll Pfefferkraut oder breitblättrige Kresse — Lepidium latifolium —, auch kann man unreife Weintrauben hinzufügen. Damit man von recht grünem Dill Gebrauch machen kann, sei auf das Einmachen von Dill in den Vorbereitungsregeln hingewiesen.

Grüne Gurken sind zum Einmachen den gelben vorzuziehen und Schlangengurken die besten. Sie werden gut ausgesucht, alle fleckigen und beschädigten entfernt, in frischem Wasser rein abgewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Wie die Perlzwiebeln vorgerichtet werden, ist beim Einmachen derselben bemerkt. Danach legt man die nochmals gewaschenen und auf Tüchern etwas abgetrockneten Gurken mit den Gewürzen und Kräutern lagenweise in einen Steintopf, welcher neu sein muß oder nur zum Einmachen der Gurken benutzt worden ist. (Jedenfalls muß er vor dem Gebrauch mit heißem Wasser ausgebrüht werden.) Dann bedeckt man die Gurken mit rohem Weinessig, wodurch sie eine grünere Farbe behalten, schüttet nach vierzehn Tagen den Essig davon ab, kocht und schäumt ihn, gießt ihn kalt auf die Gurken, versieht den Topf nach Nr. 1 mit Schiefer und Stein, bindet ihn zu und stellt ihn an einen kalten, recht luftigen Ort. Beliebt es, einen Senfbeutel auf die Gurken zu legen, wie dies in Nr. 1 empfohlen worden, so halten sie sich um so besser.

Statt der kleinen Gurken kann man auch größere nehmen, doch dürfen sie noch keine Kerne enthalten.

Anmerkung. Wenn die Gurken aus dem eigenen Garten eingemacht werden, pflückt man sie nach und nach, sobald sie die passende Größe haben, und

nachdem jede Portion eine Nacht mit etwas Salz versehen ist, legt man sie zu den früher gepflückten in rohen gewöhnlichen Essig, gießt aber jedesmal Essig hinzu, um sie zu bedecken. Zuletzt legt man die Gurken mit den Gewürzen in den Topf und bedeckt sie mit frisch gekochtem und kalt gewordenem Essig. Es empfiehlt sich auch, diese Gurken in Gläser einzumachen.

129. Gurken in Essig und Wasser einzumachen. Auf 2 *l* Weinessig 1 *l* Brunnenwasser, 125 g Salz und die in Gurken Nr. 1 angegebenen Gewürze.

Man nimmt hierzu Gurken von jeder Größe, selbst völlig ausgewachsene, doch müssen sie fest und frisch sein und dürfen noch keine Kerne haben, wäscht sie und legt sie 12 Stunden in frisches Brunnenwasser. Danach trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, schichtet sie mit den angegebenen Gewürzen in Steintöpfe, löst das Salz im Wasser auf, gießt dieses nebst dem Essig auf die Gurken, welche reichlich mit der Brühe bedeckt sein müssen, legt einen Senfbeutel nach Nr. 1 darauf und verfährt weiter nach gleicher Nummer.

Anmerkung. Gurken nach dieser Vorschrift eingemacht, haben einen sehr angenehmen Geschmack und erhalten sich gut. Zugleich eignen sie sich ganz vorzüglich zu Gurkensalat.

130. Russische Gurken. 30 Stück große Gurken, welche noch keine Kerne haben, 1/2 kg Schalotten, 70 g weiße Senfkörner, 30 g Knoblauch, 1 Handvoll feinblättriges Basilikum, desgleichen Dill und Dragon und 1 Schote spanischer Pfeffer, womöglich frischer, andernfalls getrockneter aus der Apotheke.

Man wäscht die Gurken, salzt sie stark und läßt sie 48 Stunden liegen. Nachdem sie gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen, trocknet man sie mit einem Tuche ab, legt sie dicht nebeneinander in einen Steintopf und bedeckt sie mit den benannten Kräutern. Dann kocht man in einem Messingkessel so viel Weinessig, daß derselbe die Gurken bedeckt, und gießt ihn langsam kochend darüber. Nach 14 Tagen kocht man den Essig auf und gibt ihn kalt auf die Gurken, welche nach 6 Wochen gebraucht werden können.

Anmerkung. Falls die Gurken in kaltem feuchten Sommer schlecht geraten, kann man sehr gut „Kürbis“ wie Gurken einmachen, doch müssen die Kürbisse unreif sein. Man schält sie, schneidet sie in fingerlange Stücke und macht sie nach Nr. 128, 129 und 132 ein.

131. Knoblauchgurken (sogenannte Teufelsgurken). Halbreife Gurken schält man, schneidet sie in vier Teile, nimmt das Inwendige heraus, salzt sie und stellt sie 48 Stunden lang hin. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab und legt sie lagenweise mit schwarzen und

weißen Pfefferkörnern, Schalotten, Meerrettich, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, Lorbeerblättern, Fenchel, Kümmel, spanischem Pfeffer und Knoblauch (von den beiden letztgenannten Gewürzen nicht viel) in einen steinernen Topf, wobei von den Kräutern eine Unter- und Oberlage gemacht werden muß, kocht in einem messingenen Kessel Weinessig und gießt ihn kochend darauf. Der Essig muß dreimal ein über den andern Tag aufgekocht und jedesmal heiß aufgegossen werden.

132. Senfgurken. Zu einem 5 *l* großen Steintopf 250 g Salz, 250 g Schalotten, 125 g Meerrettich, 125 g gelben Senfsamen, 30 g nach T. Nr. 1 gereinigten Ingwer, 14 g Pfeffer, 8 g Nelken ohne die Köpfchen, desgleichen Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill.

Schon etwas gelb gewordene Gurken sind hierzu am besten, weil diese nicht so leicht weich werden. Man schält und schneidet sie der Länge nach durch, nimmt mit einem silbernen Löffel das Kerngehäuse und was nicht fest ist, heraus, bestreut sie mit dem bemerkten Salz und läßt sie über Nacht stehen. Nachdem sie gut abgetrocknet, schneidet man sie in fingerlange und fingerbreite Streifen, legt sie in einen Steintopf und gießt kalten Weinessig darauf. Nach Verlauf von 8—14 Tagen bringt man den Essig in einem Messingkessel zum Kochen, schäumt ihn, legt die Gurken mit den bemerkten Gewürzen lagenweise in den Topf, gießt den Essig kalt darüber — derselbe muß die Gurken reichlich bedecken — legt einen Senfbeutel nach Nr. 1 darauf und verfährt weiter, wie es daselbst angegeben worden.

133a. Gute Salzgurken. Zu einem Anker (etwa 35 *l*) Salzgurken nimmt man ungefähr 13 *l* Brunnenwasser, je härter, desto besser, und zu je 1 *l* 50 g Salz. Folgende Kräuter können in reichlichem Maße angewendet werden, es kommt hierbei nicht auf etwas mehr oder weniger an: Dill, Meerrettich, Dragon, Blätter von sauren Kirschen, feinblättriges Basilikum, Weinblätter, Ranken und Trauben, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Was man hiervon nicht hat, kann wegbleiben. Recht reichlich Dill, Meerrettich und Blätter von sauren Kirschen sind schon hinreichend, gute Salzgurken zu machen. Es sind dazu aber kleine Fässer, welche vom Bötticher zugeschlagen werden, eine Hauptbedingung. In Familien, wo häufig Salzgurken gegessen werden, tut man wohl, sich Halb- und Viertelankerfässer anfertigen zu lassen, die auf lange Jahre dienen können und zum Erhalten der Gurken besser sind als größere Fässer, woraus lange Zeit gebraucht wird. Daß diese gut ausgebrüht und recht sauber sein müssen, ist selbstverständlich.

Die Gurken können zu diesem Zwecke völlig ausgewachsen sein, doch nimmt man solche, die noch keine Kerne haben und die fest, frisch und ohne Flecken sind. Die grünen Gurken sind den gelben mit zarterer Schale vorzuziehen. Sie werden sauber gewaschen, 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, dann mit den Kräutern und Gewürzen lagenweise und so fest geschlossen ins Faß gepackt, daß keine Lücken entstehen. Unten und oben kommt eine Lage Kräuter. Unterdes löse man das Salz in kaltem Wasser völlig auf, rührt es gut durch und gießt es auf die Gurken, welche reichlich bedeckt sein müssen. Dann läßt man das Faß vom Böttcher zuschlagen. Dasselbe muß im Boden ein geschlossenes Spundloch haben, um solches von Zeit zu Zeit öffnen und nötigenfalls Salzwasser hinzugießen zu können, da die Brühe nach und nach etwas verschwindet. So stellt man das Faß in den Keller und kehrt jede Woche einmal die untere Seite nach oben.

Beim Gebrauch wird der Boden herausgenommen, eine Schieferscheibe oder ein hölzerner Einleger auf die Gurken gelegt und mit einem kleinen Stein nur so viel beschwert, daß sie nicht von der Brühe gehoben, sondern niedergehalten werden. Der etwa entstehende Kahm wird wie bei eingemachten Gemüsen abgenommen und das Faß rein gehalten.

133b. Salzgurken, zweite Art, für baldigen Gebrauch. Man bürstet schlanke etwa fingerlange Gurken — Traubengurken sind besonders empfehlenswert — gut ab, schneidet von beiden Enden jeder Gurke die Spitze in Pfenniggröße ab und legt die Gurken über Nacht in kaltes Wasser. Am andern Morgen wird Salzwasser abgekocht, wobei man auf jedes *l* Wasser einen Löffel voll Salz rechnet, da das Wasser nicht zu scharf gesalzen sein darf. Kirsch- und Johannisbeerlaub, sowie einige Weinstockranken wäscht man, bereitet auch Dillbüschelchen vor und stellt einen peinlich sauberen Steintopf bereit. Man streicht den Boden und die Wände dieses Steintopfes leicht mit Sauerteig aus, den man vom Bäcker bekommt, legt zuerst eine dicke Schicht Laub und Dill hinein, gibt dann eine dicke Lage der abgetrockneten Gurken darauf, darauf wieder Laub und so abwechselnd, bis der Topf gefüllt ist, wobei Laub die oberste Schicht bilden muß. Das erkaltete Salzwasser wird darüber gegossen, so daß es die letzte Laubschicht noch überragt. Der Topf muß zum Abgären auf eine mäßig warme Stelle des Kochherdes gestellt werden. Wenn der Inhalt steigt, legt man einen kleinen Teller mit einem Stein in den Topf, um die Gurken niederzuhalten. In zwei bis drei Wochen sind diese Salzgurken gut, sie halten sich jedoch nur kurze Zeit und müssen während des Sommers verbraucht werden.

134. Samba. Man schält große Gurken, schneidet sie der Länge nach fein ab bis auf das Kernhaus und dann gleichfalls der Länge nach so fein wie Krautsalat, legt sie 3 Stunden lang in Salz, worauf sie in einem ausgebrühten Tuch aufgehängt werden, um auszulaufen. Sind sie ganz trocken, so legt man sie mit ganzer Muskatblüte, weißen Pfefferkörnern und etwas Schalotten schichtweise in ein Glas und gießt gekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf.

Es macht sich ganz hübsch, den Samba mit eingemachten Zwiebelchen zu garnieren, indem man diese in der Mitte des Schüsselchens aufhäuft und von ersterem einen Kranz darum legt.

Sehr fein zu Rindfleisch und unter Heringssalat.

135. Gurkensalat einzumachen. Halb ausgewachsene geschälte Gurken werden wie Salat geschnitten und gesalzen, dann in ein Sieb getan, daß sie rein ablaufen, und darauf mit Weinessig in ein Geschirr gestellt, damit das Salz wieder herausziehe. Alsdann legt man ein Tuch in ein Sieb, schüttet die Gurken darauf und preßt sie wohl aus, legt sie, mit Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer durchschichtet, in einen Steintopf oder in ein Glas, gießt hinreichend kalten Weinessig darauf und zuletzt etwas Provenceröl hinzu.

V. Getrocknete Früchte.

136. Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden als Zuckerfrüchte. In Zucker eingemachte Aprikosen, Pfirsiche oder Reineclauden legt man in ein Sieb, damit der Saft abtröpfelt, bestreicht eine Glasscheibe mit feingesiebtem Zucker, legt die Früchte darauf, besiebt sie mit Zucker und stellt sie in einen warmen Bratofen. (Früchte, Kräuter ꝛc., deren Aroma und Farbe erhalten werden soll, trocknet man niemals an der Sonne.) Arznei- und Küchenkräuter werden auch auf luftigen Böden getrocknet. Wenn die Früchte oben trocken geworden sind, wendet man sie um, besiebt sie nochmals und stellt sie wieder in die Wärme, was nötigenfalls wiederholt wird, bis sie ganz getrocknet sind, worauf man sie zwischen Papier in Schachteln aufbewahrt.

137. Birnen zum Dessert zu trocknen. Nicht zu saftige oder zu mürbe Birnen, feinster Sorte, werden ungeschält neben-, nicht aufeinander liegend, in Wasser 10—15 Minuten gekocht, danach geschält und die Blüte zugleich entfernt. Dann legt man sie auf Trockenhorden, mit Holzstäben oder Drahtgeflecht versehen, und trocknet sie in nicht zu großer Hitze langsam mit großer Vorsicht lichtbraun. Sind sie voll-

ständig bis an das Kernhaus trocken geworden, so drückt man die Birnen etwas platt, läßt sie mehrere Tage an der Luft nachtrocknen und bewahrt sie in mit weißem Papier ausgelegten Schachteln.

138. Birnen zum Küchengebrauch zu trocknen. Die Birnen werden sehr gut, wenn man sie, nachdem sie etwas mürbe geworden, in kochendes Wasser wirft, ein wenig kochen läßt, abschält und die Blume heraussticht. Dann werden sie auf sogenannten Horden in einem mäßig geheizten Ofen sehr langsam, nicht hart getrocknet.

139. Brünellen zu machen. Reife, große Zwetschen werden mit einem Netz oder Sieb 5 Minuten in Wasser, welches gekocht hat und auf einer Platte kochend heiß erhalten wird, getunkt, von Haut und Steinen befreit, wieder zugedrückt und langsam getrocknet. Sie müssen noch etwas weich bleiben, werden dann auseinander gelegt, an der Luft noch ein wenig nachgetrocknet und in steinernen Töpfen oder Schachteln aufbewahrt.

140. Pflaumen (Zwetschen) ohne Steine zu trocknen. Sind dieselben halb trocken geworden, so drückt man an der Stielseite den Stein heraus und setzt sie wieder in den nicht zu heißen Ofen, doch dürfen sie nicht zu lange darin sein, sondern an der Luft etwas nachtrocknen.

141. Äpfel zu trocknen. Man nimmt reife, vom Liegen etwas mürbe gewordene Äpfel, schält sie und bohrt das Kerngehäuse heraus, oder schneidet sie in der Mitte durch, macht das Kerngehäuse heraus und trocknet sie in einem mäßig geheizten Ofen mit großer Vorsicht, damit sie nicht zu dunkel und dadurch bitter werden.

142. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen. Dieselben werden gut ausgesucht, dünn auseinander gelegt und im Ofen getrocknet.

Anmerkung. Heidelbeer-Kompott, sowohl von frischen als von getrockneten Beeren, ist ein vorzügliches Mittel gegen Diarrhöe.

143. Weintrauben zu trocknen. Man nimmt dazu die kleinen, süßen, schwarzen Trauben, pflückt sie ab und trocknet sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt Korinthen gebrauchen.

144. Quitten zu trocknen. Wenn die Quitten vom Liegen etwas mürbe geworden sind, werden sie geschält, in 8 Teile geschnitten und getrocknet. Zur Zeit können einige Stücke unter getrockneten Äpfeln und Birnen gekocht werden, wodurch solche für manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

145. Kürbis zu trocknen. Man nimmt aus einem reifen, abgeschälten Kürbis das Kerngehäuse, schneidet ihn in längliche Stücke, trocknet diese an der Sonne oder in einem mäßig geheizten Ofen und kocht einen Teil mit getrocknetem Obst.

146. Champignons zu trocknen. Dieselben werden rein geputzt, nicht gewaschen, auf einen Faden gereiht und an der Luft oder in einem halb abgekühlten Ofen ganz langsam getrocknet. Man kann sie neben ihrer gewöhnlichen Anwendung auch fein gestoßen als Ragoutwürze gebrauchen. Die getrockneten Champignons sowohl wie die nachher feingestoßenen, verwahrt man in fest verschlossenen Gläsern an einem trocknen Ort.

Wie Champignons trocknet man auch Steinpilze, Pfifferlinge, Ziegenbärte.

Krankenkompotte lassen sich von getrockneten Früchten trefflich herstellen, man findet unter P. Kompotte von frischen und getrockneten Früchten Vorschriften verschiedener Art.



V. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.

1. Vom Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen.

Junge Gemüse werden am besten in Blechbüchsen eingemacht, welche, hermetisch verschlossen, jahrelang aufbewahrt werden können. Das Gelingen hängt allein von der Güte der Büchsen ab; sind diese nicht vorsichtig und völlig dicht gearbeitet, so erhält das Gemüse sich nicht in ihnen; jedoch ist auch auf möglichste Frische der Gemüse zu achten; wo man gezwungen ist, sie auf dem Wochenmarkte zu kaufen, gehe man so früh wie möglich hin, damit die Sonne nicht in ihnen schon die erste, wenn auch nur kleine Gärung erzeugt hat. Die Büchsen werden von beliebiger Größe angefertigt, etwa so groß, daß sie bei einer kleinen Personenzahl eine Portion halten; gewöhnlich nimmt man sie teils $^1/_2$, teils 1 *l* groß. Es ist dabei zu bemerken, daß Gemüse in einer geöffneten Büchse sich nicht aufbewahren läßt, sondern sogleich verbraucht werden muß. Man kann es an kaltem luftigen Orte jedoch zwei bis drei Tage vollkommen gut erhalten, wenn man es mit einem Stück Fließpapier bedeckt, welches man in eine weingeistige Salizylsäurelösung (5 g Salizylsäure in $^1/_4$ *l* Spiritus aufgelöst) getaucht hat. Der Rand der Büchse ist inwendig ringsum so gearbeitet, daß ein plattes, rundes Stück Blech als Deckel aufgelegt werden kann. Bevor das Einmachen begonnen

wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Pottaschenlauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

Vorab sei hier mitgeteilt, daß es neben den nachfolgend beschriebenen Blechbüchsen jetzt auch solche gibt, die man ohne große Umstände selbst verschließen und öffnen kann und die daher unter allen Umständen vorzuziehen sind.

Die zum Einmachen geeigneten Gemüse sind: Erbsen; die frühe englische Mark- oder Rittererbse ist hierzu vorzüglich zu empfehlen, doch nehme man diese nicht gar zu jung; ferner Dickebohnen, Schneidebohnen, kleine Wurzeln (Möhren), alles jung, ebenfalls Blumenkohl und Spargel. Die bemerkten Gemüse werden, mit Ausnahme von Erbsen und Spargel, in gesalzenem Wasser halbgar gekocht, wobei weder reichlich Wasser, noch reichlich Salz genommen wird, da das fehlende Salz leicht beim Schmoren ersetzt werden kann. Erbsen werden wie gewöhnlich in nicht langer Brühe und zwar ohne Salz nicht über $^1/_4$ Stunde gekocht und mit der Brühe eingefüllt. Spargel, welcher ganz vorzüglich gut sein muß, wird nur gut abgewaschen und geschält, nicht gekocht, dicht und senkrecht in die Büchsen geschichtet und mit kochendem Wasser bedeckt. Die übrigen Gemüse werden ebenfalls möglichst dicht, und zwar so lange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt, jedoch braucht man sich damit nicht zu übereilen. Unter dem Deckel muß noch ein leerer Raum von der Breite eines kleinen halben Fingers bleiben. Sind die Büchsen soweit angefüllt, so gießt man in jede so viel von der Brühe, worin die Gemüse abgekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben eben bedeckt wird und nur ein kleiner Raum von zwei Strohhalm Breite von der Oberfläche des Gemüses bis an den Deckel der Büchsen vorhanden ist, ohne welchen das Löten unmöglich wäre. Alsdann geht man zum Löten der heiß angefüllten Büchsen über, welches einen geschickten und zuverlässigen Blecharbeiter erfordert, da von dem Löten, wie gleich anfangs bemerkt, das Gelingen des Ganzen abhängt. Die kleinste, unbedeutendste Öffnung von der Größe einer Nadelspitze bewirkt das Verderben des Inhalts; wird dagegen nachstehendes Verfahren vom Klempner genau befolgt, so ist das ganze Zulöten eine Kleinigkeit. Der auf die Öffnung gelegte Deckel wird zuerst mit dem Lötkolben und soviel Zinn aufgelegt, als zum Halten des Deckels erforderlich ist. Dann muß der Klempner anfangen, auf den ganzen Rand einen Tropfen Zinn neben den anderen zu setzen, so daß die einzelnen Tropfen sich dachziegelförmig decken und auf diese Weise ein erhabener dicker Ring von Zinn entsteht. Die zugelöteten Büchsen kommen darauf in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie ununterbrochen zwei Stunden kochen

und nachher auch erkalten müssen. Alsdann kann man das Gelingen und Mißlingen sogleich beurteilen. Ist der Boden und Deckel leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß; sind hingegen dieselben nach außen gebogen, so hatte die Büchse Luft und muß daher wieder aufgemacht, von neuem gelötet und gekocht werden. Beim Eintragen der Büchsen muß der Klempner gegenwärtig sein und sie noch 1/4 Stunde in dem kochenden Wasser beobachten. Ist nur das kleinste Löchelchen vorhanden, so macht sich dieses durch kleine aus dem Büchsenlöchlein aufsteigende Luftblasen bemerklich. Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trockenen Orte aufbewahrt. Nach 14 Tagen müssen sie nachgesehen werden, sind sie dann nach außen gebogen, was jedoch selten vorkommt, so muß der Inhalt gleich gebraucht werden. Das Aufmachen geschieht entweder durch Verflüssigen der Lötung mit einem glühenden Purreisen oder besser mit besonders dazu konstruierten Zangen oder Messern, von denen der zirkelartig schneidende „Rapid-Dosenöffner“ am meisten zu empfehlen sein dürfte.

Das Gemüse wird auf folgende Weise geschmort: Man läßt in einem irdenen oder glasierten Topfe ein Stückchen frische Butter zum Kochen kommen, gibt nach Verhältnis der Portion 1/2—2 Eßlöffel Mehl darein und rührt, bis es steigt; fügt dann so viel Fleischbrühe und frische Butter, als nötig ist, hinzu, gibt zu Erbsen und Möhren auch etwas Zucker, sowie das nötige Salz, läßt das Gemüse darin kochend heiß werden, rührt es nach seiner Art mit etwas feingehackter Petersilie durch und richtet es sogleich an. Der Spargel wird in siedendem Wasser mit dem nötigen Salz aufgekocht, dann wie gewöhnlich angerichtet, mit geschmolzener Butter oder einer säuerlichen Spargelsauce zur Tafel gebracht. Blumenkohl und Großebohnen werden ebenfalls in siedendem Wasser aufgekocht, ersterer mit einer Blumenkohlsauce, letztere mit geschmolzener Butter und Petersilie durchgeschwenkt. Gemüse auf diese Art zubereitet, sind den frischen, wo nicht gleich, doch sehr ähnlich und haben nichts Starkes, was ihnen einzig und allein durch längeres Kochen oder Warmhalten oder durch das Kochen in der eingemachten Brühe mitgeteilt wird, was am wenigsten Erbsen und Wurzeln vertragen. Daher möchte ich nach meinen Erfahrungen raten, die Gemüse in ihrer Brühe nicht zu kochen, sondern, wie dies auch von vielen großen Konservefabriken empfohlen wird, sie in siedendem Salzwasser eben aufwallen zu lassen.

Die Büchsen müssen nach dem Gebrauch aufs peinlichste gereinigt an einem trockenen Orte aufbewahrt und vor jedesmaligem Gebrauch vom Klempner nachgesehen werden.

2. Einmachen junger Gemüse in Steintöpfchen nach Wickersheimerscher Angabe. Man putzt die jungen Gemüse und kocht sie in Salzwasser weich, füllt sie dann in kleine Steintöpfe, vermischt sie noch heiß mit 2 Eßlöffel Frischerhaltungsflüssigkeit auf jedes Kilo oder Liter und gießt etwas Flüssigkeit über die Oberfläche. Man verbindet die Töpfe mit Pergamentpapier, welches in die Frischerhaltungsflüssigkeit getaucht wurde und bewahrt sie an einem luftigen Ort auf. Selbst Spargel soll auf diese Weise sich leicht und sicher aufheben lassen.

3. Vom Einmachen in Fässern oder Steinkrügen. Die Fässer müssen sogleich, nachdem sie leer geworden sind, mit einem Handbesen gut gereinigt, darauf mit kaltem Wasser gefüllt werden, welches während acht Tagen einigemal zu erneuern ist; dann werden sie gut gescheuert, mit heißem Wasser ausgebrüht, an der Luft getrocknet und, auf eine Unterlage gestellt, in einem luftigen Keller aufbewahrt. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man das Ausbrühen wiederholen. Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne Farbe, daß dies in einem kupfernen Kessel geschieht, was auch durchaus nicht nachteilig ist, wenn das Gemüse sogleich ausgeschüttet und jedesmal frisches Wasser genommen wird. Ist man jedoch ängstlich, kocht man lieber in Nickel- oder emaillierten Gefäßen und setzt dem Wasser ein Stückchen Alaun zu, welches dem Gemüse ebenfalls eine schöne grüne Farbe gibt. Ist das Gemüse eingemacht, so muß es mit einem leinenen Tuche bedeckt, mit Meerrettich- oder Traubenblättern belegt und mit einem Einleger und so vielem Gewicht versehen werden, daß das Gemüse mit Brühe bedeckt, aber nicht ausgepreßt wird. Das Reinigen der Fässer geschehe alle 8 Tage, wobei das Tuch ausgewaschen werden muß, auch sei man aufmerksam, daß keine Brühe fehle, andernfalls gieße man nach dem Reinigen gekochtes, kalt gewordenes Wasser hinzu.

Hatte das Gemüse aber trocken gestanden, so muß man vor dem Nachfüllen sorgfältig das Verdorbene abnehmen, dabei auch mit dem Finger ringsum fahren, wo sich gewöhnlich noch etwas Weiches findet, und mit einem reinen ausgewrungenen Tuche das Faß auswischen, das Tuch in frischem Wasser auswaschen und das so oft wiederholen, bis das Faß rein und klar geworden ist. Dann gießt man die Brühe mitten aufs Gemüse, legt das ausgewaschene Tuch wieder darauf, auch frische Blätter, sowie auch den abgewaschenen Einleger und Stein.

Beim Herausnehmen des Gemüses faßt man das darauf liegende Tuch von allen Seiten zusammen, damit der darauf befindliche Schleim sich nicht dem Gemüse mitteilt, und nimmt auch von den Seiten ein

wenig weg. Darauf wird das Gemüse nicht über dem Faß ausgedrückt, das zum Überlegen bestimmte Tuch ausgewaschen, und nachdem Einleger und Stein gut abgespült sind, das Faß wieder zugelegt. So bleibt das Gemüse ohne allen Nebengeschmack ganz frisch. Es ist sehr zu empfehlen, Tuch, Einleger und Steine mit einer schwachen Salicylsäurelösung nach dem Reinigen abzuwaschen.

4. Einmachen der Gemüse nach Wecks Frischerhaltungsverfahren. Dies Verfahren ist allen anderen Methoden vorzuziehen. Wie schon beim Einmachen von Früchten Nr. 12 angegeben ist, braucht man bestimmte Gläser und den Weckschen Sterilisierungsapparat dazu. Eine genaue Anweisung erhält man stets beim Kauf der Sachen, so daß sie hier fehlen kann.

5. Junge Erbsen in Salz einzumachen (die in Blechbüchsen eingemachten haben jedoch den Vorzug). Es werden 3 Teile junge Rittererbsen und ein Teil Salz in ein kleines, sauberes, ausgebrühtes und wieder getrocknetes Säckchen von Leinwand getan, zugebunden, in einen Steintopf gesetzt und auf das Säckchen eine mit Wasser gefüllte Weinflasche gestellt. Die Zubereitung ist unter den Gemüsen (C. Nr. 113) zu finden.

6. Junge Erbsen zu trocknen. Man wählt dazu die frühe englische Ritter- oder Markerbse. Es werden diese jung ausgehülst, in weiches kochendes Wasser geschüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tüchern zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden sie auf Rahmen, die mit sauberen Papierbogen belegt sind, in einem schwach geheizten Ofen langsam getrocknet. Man bewahrt sie in papiernen Säckchen, an einem trocknen, luftigen Orte hängend.

Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes weiches Wasser gelegt und anderen Tages abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nötigen Salz, Petersilie, etwas Zucker und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet.

7. Dickebohnen in Salz. Die Großebohnen, womöglich englische, werden ausgeschotet und wie Erbsen behandelt.

Oder man mischt die Bohnen nur mit Salz, füllt sie in weithalsige Flaschen, übergießt sie mit Frischerhaltungsflüssigkeit und verkorkt die Flaschen gut. Gerade so werden Erbsen und Suppenspargel behandelt.

Beim Kochen ist es am zweckmäßigsten, die Gemüse erst mit lauwarmem Wasser tüchtig zu spülen, mit kochendem zum Kochen zu bringen

und dann noch eine Weile mit heißem Wasser zu wässern. Dann kocht man sie in Bouillon weich und dünstet sie wie frische Gemüse.

8. Sauerampfer einzumachen. Der Sauerampfer wird gut verlesen und gewaschen, in kochendes Wasser getan mit etwas Salz, doch nur so lange darin gelassen, bis er etwas weich geworden, zum Kochen darf er nicht kommen. Dann schüttet man ihn rasch auf einen bereitstehenden Durchschlag, schüttelt ihn häufig und stellt ihn einen Tag hin, damit er ganz trocken wird; drücken darf man ihn nicht, weil er sich leicht zerdrückt. Dann tut man den Sauerampfer in kleine Steintöpfe, die immer eine Portion fassen, bedeckt ihn mit geschmolzenem Hammeltalg oder füllt ihn in Gläser, die im Wasserbade $^1/_4$ Stunde gekocht werden. Auch kann man dem Sauerampfer vor dem Kochen einige Kopfsalatherzen, eine Handvoll Mangold oder etwas Kerbel zusetzen.

9. Schnittbohnen roh einzumachen. Zum Einmachen sind junge Specksalatbohnen den Schwertbohnen vorzuziehen, weil letztere, wenn man nicht Zeit hat, gerade den nötigen Zeitpunkt zu benutzen, gar zu schnell hart werden. Übrigens ist es nicht in Abrede zu stellen, daß letztere, weich gepflückt, feiner sind.

Zu 50 kg Bohnen (eine gewöhnliche Mange, großer, runder, stark gefüllter Waschkorb voll), die man fein und lang schneidet, nimmt man $3^3/_4$ kg Salz, welches man teilweise durchstreut und lose durchrührt. So läßt man die Bohnen über Nacht in dem Gefäße stehen und füllt sie am nächsten Morgen ohne die Brühe fest in das dazu bestimmte Faß. Es wird dann noch so viel Brühe hervortreten, als nötig ist, die Bohnen zu bedecken. Nach 3—4 Wochen wird das Unreine abgenommen, und sollte es nötig sein, so wird eine gekochte Salzpökel darauf gegossen. Übrigens richtet man sich mit dem Bedecken und Beschweren der Bohnen 2c. nach Nr. 3.

Anmerkung. Man setzt diese Bohnen abends vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine Stunde kochen und setzt sie über Nacht in kaltes, frisches Wasser. Am anderen Morgen werden sie gut abgespült und zum Schmoren mit Wasser und Butter aufs Feuer gebracht; sie sind in einer Stunde gar. Einfacher und ratsamer ist es, die Bohnen, wie alle in Salz eingemachten Gemüse im Osmose- (Entsalzungs-) Apparat zu entsalzen, und sie dann wie frische Gemüse zuzubereiten.

10. Schnittbohnen abgekocht einzumachen. In Landhaushaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflückt man diese, wie sie zum Einmachen passen, schneidet sie fein und lang, vermischt sie reichlich mit Salz und rührt sie so lange lose durcheinander, bis der Saft sich zeigt. Dann drückt man die Bohnen in ein Faß und

beschwert sie mit Einleger und Gewicht. Sind Bohnen zum Einmachen wieder herangewachsen, fügt man sie auf gleiche Weise zu den früheren und fährt so fort, bis die zum Einmachen bestimmten Bohnen zusammen sind. Dann bringt man reichlich Wasser in einem großen Kessel zum Kochen, füllt einen Korb zur Hälfte mit den eingemachten Bohnen, setzt ihn in das stark kochende Wasser, läßt sie eben durchkochen und legt sie zum Abkühlen auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft verlieren die Bohnen ihre grüne Farbe. Darauf drückt man sie mit wenigem Salz in das Faß und versieht dieses nach Nr. 3 mit Tuch, Blättern, Einleger und Gewicht.

Anmerkung. Das Einmachen der Bohnen vor dem Abkochen dient zur Bequemlichkeit, um nur einmal die Mühe des Abkochens zu haben.

11. Schnittbohnen auf andere Art. Die Bohnen werden ausgewaschen, geschnitten, in einem Kessel von Kupfer oder Nickel zum Kochen gebracht und nur einige Minuten darin gelassen, wenn sie auch nicht völlig durchkochen, in einen Korb oder Durchschlag geschüttet und zum Abkühlen viel kaltes Wasser darüber gegossen. Der Boden des Fasses wird nun mit etwas Salz bestreut und jede abgekochte Portion Bohnen, wozu man jedesmal frisches Wasser zum Kochen bringt, ins Faß gedrückt. Ist man mit dem Abkochen fertig, so streut man etwas Salz auf die Bohnen und bedeckt sie mit kaltem Wasser, beschwert sie anfangs nicht stärker, als es das Niederhalten der Bohnen erfordert, damit sie nicht zu fest gepreßt werden (später kann man etwas mehr Gewicht zum Beschweren nehmen). Nach 14 Tagen gießt man die Brühe davon ab und wieder kaltes Wasser darauf, und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, etwa alle 14 Tage.

Die auf diese Weise eingemachten Bohnen haben eine vorzüglich schöne Farbe, bedürfen weiter nicht des Salzes, zum Weichwerden nur einer kurzen Zeit, haben keinen unangenehmen Geruch und sind im Geschmack fast mit den frischen Bohnen zu vergleichen.

12. Kleine Salatbohnen roh. Zu 15 kg Bohnen 1½ kg Salz. Die Böhnchen werden abgefasert, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, mit dem Salz durchstreut und in einem sauberen Fasse über Nacht hingestellt. Anderen Tags werden sie durchgemengt, ganz fest in ein Einmachefaß gedrückt und dieses nach Nr. 3 zugelegt. Das Reinigen werde nicht versäumt. Sollten die Bohnen nicht mit Brühe bedeckt sein, so gießt man kaltes Salzwasser darauf.

13. Salatbohnen in Salzwasser einzumachen. Man kocht die Bohnen ganz oder durchgebrochen halb weich, drückt sie erkaltet in ein

Faß, kocht eine Salzpökel, welche ein Ei trägt, ungefähr auf 6 *l* Wasser $1^1/_2$ kg Salz, und gießt diese erkaltet über die Bohnen. Diese Menge wird hinreichend sein, etwa 17 *l* zu bedecken. Beim Zulegen des Fasses richtet man sich nach Nr. 3.

14. Salatbohnen in Essig. 2 *l* Weinessig, 1 *l* Brunnenwasser, eine Handvoll Salz, reichlich Meerrettiche oder trockne Ingwerstücke, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelkenpfeffer.

Die Salatbohnen, welche man nach Belieben von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefasert in einen kupfernen Kessel in brausend kochendes Wasser teilweise geworfen, worin sie aber nur etwa 10 Minuten bleiben dürfen, weil sie sonst weich würden und leicht verderben könnten. Dann legt man sie zum Kaltwerden auseinander, doch darf dies nicht an der Luft geschehen, die Luft benimmt den Bohnen ihre grüne Farbe. Alsdann drückt man sie lagenweise mit dem Gewürz in einen Topf, löst das Salz in Wasser, gießt dies nebst dem Essig darüber — es muß die Bohnen völlig bedecken —, legt einen Beutel mit einer dünnen Lage Senfsamen, welcher nach allen Seiten hin die Bohnen genau bedeckt, samt Schiefer und Stein darauf, bindet den Topf zu und stellt ihn an einen luftigen und kalten Ort.

Anmerkung. Die Bohnen werden abgekocht, mit Öl und Essig als Salat, auch geschmort, oder mit einer Eiersauce als Gemüse gegeben.

15. Salatbohnen wie Schnittbohnen sind, mit luftdichtem Verschluß wie Erbsen eingekocht, den frischen fast gleich.

16. Eingemachtes Stielmus. Nachdem das Kraut von den Rippen abgestreift, werden diese in einem Faß gut gewaschen und gespült, zum Ablaufen in einen Korb gelegt, fein geschnitten und wie Schneidebohnen nach Belieben roh oder eben abgekocht mit Salz eingemacht. — Im ersteren Falle wird in einem Fasse das Salz tüchtig durchgemengt, das Mus nach 12 Stunden in ein ganz sauberes Einmachefaß gedrückt und dieses nach Nr. 13 zugelegt.

Von der Stielmusbrühe stellt man einen Teil bis zum anderen Tage hin, damit, wenn nicht hinlänglich neue Brühe entsteht, man sich aushelfen kann.

17. Weißer Kohl (Kappes, Sauerkraut). Zu 1 Anker, etwa 35 *l*, kann man ungefähr 24 feste, mittelgroße Köpfe rechnen; wünscht man ganz fein geschabtes Kraut zu haben, so werden 30 bis 34 feste Köpfe erforderlich sein. Indes hüte man sich, Winterkappes einzumachen, da solcher zähe und starkschmeckend ist.

Der Kohl wird womöglich bald nach dem Abnehmen in frischem Saft fein und lang geschabt, das Faß mit etwas Salz bestreut und der Kohl in dünnen Lagen ohne Salz so fest als möglich hineingedrückt.

Ganze Weintrauben und kleine Borsdorfer Äpfel mit der Schale nach oberländischem Brauch lagenweise durchzulegen, ist zu empfehlen. Das Durchmischen einer Tasse guten Rüböls — kein Rapsöl — macht das Sauerkraut milde und bewirkt eine schöne Farbe. Auch kann man nach Gefallen Pfefferkörner und Wacholderbeeren durchstreuen. Auch wird wohl lagenweis Kümmel angewandt, indes möchte es vorzuziehen sein, beim Kochen einen halben bis ganzen Teelöffel Kümmel, in ein Läppchen gebunden, zum Sauerkraut zu legen. Viele ziehen es vor, das Sauerkraut mit etwas Salz einzumachen, doch darf dieses höchstens 1/2 kg auf den Anker betragen. Man mischt den fein geschnittenen Kohl leicht mit dem Salz und drückt ihn fest oder stampft ihn mit einer hölzernen Keule in das Faß. Zu viel Salz verhindert die notwendige Gärung. Die Reinigung des Fasses ꝛc. besorgt man nach Nr. 3.

18. Endivien einzumachen. Es werden hierzu nur glatte, gelb gewordene Sommerendivien genommen.

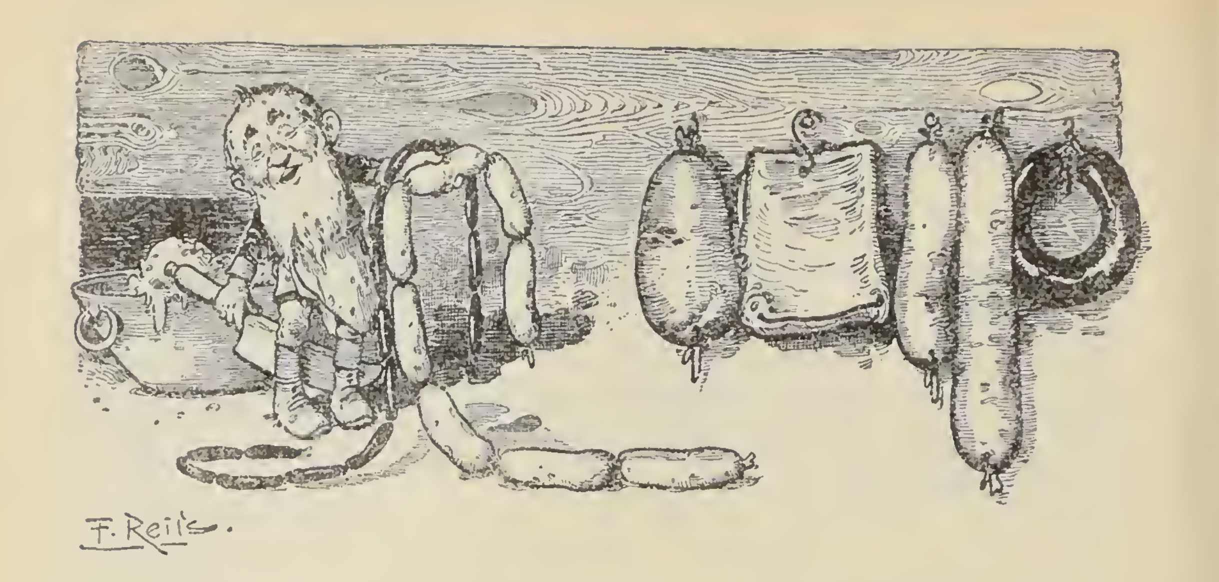
Nachdem die gelben Blätter von den Strünken gestreift sind, werden sie gewaschen und in halbfingerlange Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und zum Ablaufen hingestellt. Hierauf legt man sie mit vielem Salz in ein reines Faß oder in einen steinernen Topf und beschwert sie gehörig mit Gewicht.

Anmerkung. Beim Gebrauch werden sie abgekocht, ausgewässert, fest ausgedrückt, mit Butter, Salz, etwas gestoßenem Zwieback und Muskat geschmort, auch wohl mit einem Eidotter abgerührt. Die hochaufgeschossenen Stengel oder Strünke der Sommerendivien werden geschält, in Scheiben geschnitten oder gehobelt wie Gurken, und wie Vitsbohnen eingemacht und bewahrt, auch ebenso gekocht. Nach dem Auswässern kann man sie mit Öl, Pfeffer und Essig nebst saurem Flott und Petersilie zu Salat verwenden oder mit Butter und Semmelkrume, Rahm oder Bouillon als Gemüse zubereiten.

19. Schnittbohnen zu trocknen. Man nimmt dazu die großen sogenannten Specksalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneidet sie beinahe einen halben Finger lang, kocht sie in Wasser einige Minuten ab und trocknet sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

20. Salatböhnchen zu trocknen. Dazu sind die Prinzessinböhnchen zu empfehlen, doch sind auch andere kleine Stocksalatbohnen gut. Man nehme sie nur nicht gar zu jung, wenigstens nicht eher, bis kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefasert, einmal aufgekocht und weder zu langsam noch zu stark getrocknet. Die Bohne muß zähe bleiben, darf nicht brechen. Die Fasern oder Streifen lassen sich nach dem Kochen am besten abziehen. Nachdem man sie zum Gebrauch abends in kaltem Wasser eingeweicht, erneuert man dieses am anderen Morgen, setzt die Bohnen abermals mit kaltem Wasser aufs Feuer und bereitet sie wie frische, sobald sie weich geworden sind, was 1—2 Stunden dauert.

Krankenspeisen geben von den eingemachten Gemüsen nur die in Büchsen oder nach Wecks Frischerhaltungsverfahren eingesetzten und von ihnen nur wieder diejenigen, welche unter den frischen Gemüsen Abschnitt C. als Krankengemüse genannt sind.



V. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

1. Feine Cervelatwurst (Sommerwurst). Hierzu gehört das feinste Mettfleisch, womöglich von einem jungen, gut gemästeten Schweine, wobei man zu fünf Teilen mageren Fleisches einen reichlichen Teil Fett rechnen kann, und zwar festen Rippenspeck. Nachdem alles am besten in feine Scheiben geschnitten — doch müssen hierbei die im Fleisch befindlichen Sehnen, Häute, blutigen und härteren Teile sorgfältig von demselben getrennt werden —, wird alles so fein gehackt, daß beim Aufrollen und Durchbrechen eines Bällchens sich keine festen Fleischteile mehr finden. Im Besitz einer Hackmaschine läßt sich diese Arbeit rasch und vorzüglich ausführen. Man kann den Speck auch beim Hacken zurücklassen und in sehr feine Würfelchen schneiden, um diese mit dem Fleisch zu vermischen. Auf diese Weise wird die Wurst ausgezeichnet. Dann wird das Fleisch gewogen. Zu 3 kg desselben nimmt man 80 g feingestoßenes Salz, 12 g gröblich gestoßenen weißen Pfeffer, 3 g Salpeter aus einer Apotheke und nach Belieben eine halbe kleine Obertasse guten Rum oder Rotwein, den man indessen auch sehr wohl weglassen kann. Zu einem Zusatz von Blut, wie einzelne es gut finden, ist nicht zu raten, da es die Wurst trocken und hart macht. Auch ist noch zu bemerken, daß man das gehackte und gewürzte Fleisch unter keiner Bedingung über Nacht stehen lassen darf, weil es dadurch die Farbe verliert und zähe wird.

Nachdem das Mett mit dem Gewürz, welches gleichmäßig darüber verteilt werden muß, durch längeres Verarbeiten gehörig verbunden, füllt man es in wohl gereinigte, gut gewässerte und geruchlose, dicke glatte Fettdärme, in welchen sich diese Würste am besten saftig erhalten; die in den Enddarm gefüllte Wurst bleibt am längsten saftig, sie wird also bis zuletzt bewahrt.

Sollte man mehr Wurst machen wollen, als glatte Fettdärme zu haben sind, so kann man sich mit der Haut des Nierenfetts aushelfen. Diese wird vorsichtig abgetrennt, in Stücke von beliebiger Länge und Breite geschnitten, unten und seitwärts dicht zugenäht. Rindsdärme aber taugen nicht zu solcher Wurst, ebensowenig die von einigen gepriesenen Schlundröhren (sogenannten Tränkestrotten), weil hierbei die Wurst austrocknet.

Hinsichtlich des Füllens der Fettdärme ist zu bemerken, daß dies sehr behutsam geschehen muß. Zu diesem Zwecke bindet man den Darm unten zu, zieht ihn ganz auf die Wurstspritze oder aufs Hörnchen, füllt das Fleisch vorsichtig hinein und drückt es sinnig und nur allgemach stärker an, damit der Darm nicht platzt, die Wurst aber so fest als möglich wird, wobei die mit Luft gefüllten Stellen mit einer Nadel durchstochen werden. Der Vorsicht halber nimmt man dazu eine Stopfnadel, welche mit einem zugeknoteten Faden versehen ist.

Je fester diese Wurst gefüllt und je dicker sie ist, desto besser erhält sie sich, wohingegen Würste, welche lose gefüllt sind, verdorbene Stellen und einen strengen Geschmack erhalten. Nach dem Füllen können die Würste, wenn sie nach Angabe sehr fest gefüllt sind, sogleich gut zugebunden werden; bei Mangel an Übung aber ist zu raten, sie eine Nacht liegen zu lassen, dann behutsam, und zwar nach beiden Seiten hin, sie durch Streichen fester zu drücken, neue Bänder daran zu binden und die ersten abzuschneiden. Da die Bänder an dicken schweren, in Fettdärme gefüllten Würsten mitunter abreißen, so ist es gut, den Darm vor dem Zubinden mit einer kleinen aus starkem Holz geschnittenen spitzen Spiele zu durchstechen, unter und über dieser die Wurst mit dünnem Bindfaden recht fest zu binden und ein Kreuzband darum zu machen. Alsdann hängt man sie 10 bis 14 Tage in einen mit Luft verbundenen schwachen Rauch von Buchenholz, zuweilen abwechselnd mit Wacholder, und bewahrt sie hängend an einem luftigen, frostfreien Orte auf. Sollten die Würste im Sommer Neigung zum Schimmeln zeigen, befeuchtet man sie mittels eines Watteflausches mit einer weingeistigen Salicylsäurelösung (5 g auf 1/4 l), oder bestreicht sie mit einem Brei aus Kochsalz und Wasser.

2. **Kleine Saucissen.** Gut mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte und sehr wenig Pfeffer gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man zwei Zoll lang umdreht. Die Saucissen werden in Butter und etwas Wasser, fest zugedeckt, einige Minuten lang gelb gebraten und zu Ragout oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

3. **Westfälische dünne Mettwurst zum Räuchern, sowie auch zum frischen Gebrauch.** Ist die Wurst zum Räuchern und Kochen bestimmt, so gehört auf 5 kg Schweinefleisch 130 g Salz und 15 g Pfeffer. Zum frischen Gebrauch, also zum Braten, nimmt man zu 2 kg 30 g feines Salz, 5 g gestoßenen Pfeffer und, wenn man den Geschmack liebt, die Hälfte feingestoßene Muskatnelken; jedoch ist zu raten, die zum Räuchern bestimmten Würste nicht mit Nelken zu würzen, weil sie dadurch einen starken Geschmack erhalten.

Da die Wurst recht saftig sein muß, so ist hierzu am besten durchwachsenes Schweinefleisch, sonst muß gehörig Fett untergemischt werden. Beides wird in kleine Würfel geschnitten, nicht gehackt, weil dadurch die zum Räuchern bestimmten Würste saftiger bleiben. Ein Teil aber des geschnittenen Fleisches zu den Würsten, welche frisch gegessen werden sollen, kann nach Gefallen fein gehackt werden. Dann vermischt man das Fleisch gut mit dem feingeriebenen Salz und Pfeffer, füllt die Fleischmasse in saubere dünne Därme und räuchert sie bei wenig Rauch und viel Luft etwa 2—3 Wochen. Die Würste, welche frisch gegessen werden sollen, lassen sich einige Zeit, luftig hängend, aufbewahren; tritt aber weiche, nasse Witterung ein, so werden sie leicht klebrig und erhalten einen Beigeschmack, weshalb man in solchem Falle sicherer geht, sie in eine Fleischpökel zu legen, wie weiterhin einige bemerkt sind, und worin sie sich gut erhalten.

4. **Frankfurter Bratwurst.** Durchwachsenes Schweinefleisch ohne Sehnen, auch etwas Fett wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte, Koriander, wenig Pfeffer und etwas rotem Wein gewürzt und in Schweinsdärme gefüllt. Frisch ist diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert sehr gut. Man hängt sie in der Luft auf.

5. **Frankfurter Knoblauchwürstchen.** 2 Teile vom zartesten Schweinefleisch und 1 Teil Kalbfleisch aus der Keule wird zusammen nicht zu fein gehackt, und mit Pfeffer, Salz und etwas Knoblauch gewürzt. Dann gießt man einen Löffel voll fette Bouillon darüber, mischt die Masse gut, füllt sie in runde Schweins- oder Rindsdärme und bindet handlange Würste davon. Man hängt diese luftig auf, und wenn man

Gebrauch davon machen will, läßt man sie in kochendem Wasser 5 Minuten sieden und ißt sie warm zum Frühstück. Sie schmecken sowohl frisch als geräuchert. Um den Würsten einen Knoblauchgeschmack zu geben, zerschneidet man einige geschälte Zehen Knoblauch, bedeckt sie in einem Glase mit gutem Branntwein oder Arrak, läßt sie mehrere Stunden ausziehen und würzt damit nach Belieben stark oder schwach.

6. **Feine Knack- oder Knappwurst.** Beim Einschlachten wird zu den gekochten Würsten das Bauchstück des Schweines und das Kehlstück, als die besten zu ersteren, gekocht. Will man außerdem selbst Wurst bereiten, so kann man diese Stücke, nebst der Leber, auch vom Schlachter kaufen. Dies Fleisch darf nicht zu weich gekocht werden, denn der darauf und dazwischen befindliche Speck muß härtlich bleiben. Sobald das Fleisch aus der Brühe genommen ist, schneidet oder zieht man die Schwarte davon und schneidet dann die oberste härteste Fettlage zu „Kinkeln, Grieben oder feinen Würfeln“ in die Leberwurst. Die Fleischstreifen, welche das hellste Fleisch haben, löst man aus, läßt nur wenig Fett daran und hackt sie auf einem durchaus sauberen, guten Hackklotze oder mit einer Fleischhackmaschine fein, damit zugleich die weißesten Spitzen des weichgekochten Gekröses, wenn man letzteres hat. Ist dies zusammen fein gehackt, was keiner großen Kraftanstrengung bedarf, so nimmt man das Fleisch in eine reine hölzerne Mulde, vermischt es mit Salz, wenig Muskatnuß, Thymian und einer Prise Nelken, füllt einen Löffel voll Zwiebelfett darüber, prüft den Geschmack nach abermaligem Mischen — die Wurst darf nicht stark gewürzt sein — und füllt sie in abgezogene runde Schweinsdärme, welche in runder Form zusammengebunden werden. Die Würste werden in schwach kochendes Wasser gelegt; kommt dieses wieder in Bewegung (stark kochen darf es nicht), wendet man die Würste um, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser. Sobald sie darin hart geworden sind, bringt man sie auf einen Tisch zwischen nasse Tücher, damit sie recht weiß und glänzend werden.

Zum Gebrauch bei feinen gekochten Würsten stellt man ein kleines Töpfchen mit abgefülltem Fleischfett und geschälten weißen Zwiebeln auf den Herd, läßt letztere darin weich kochen und würzt nur mit dem klaren Fett von feinem Zwiebelgeschmack.

7. **Feine Leberwurst.** Diese wird, gleich der Gänseleberpastete, fett und stark gewürzt bereitet.

Die Leber eines Schweines, welche gesund und ganz frisch sein muß, wird gut ausgesehnt, in daumdicke Scheiben geschnitten und in

einen Durchschlag gelegt. Diesen hält man mit den Leberscheiben in das im Siedekessel kochende Wasser etwa 30 Sekunden, hebt den Durchschlag wieder heraus, läßt 2 Minuten abkühlen, taucht ihn wieder in das kochende Wasser und fährt so fort, bis die Leberstücke inwendig nicht mehr roh, aber noch recht saftig und rötlich aussehen. Sofort wird dann die Leber recht fein gehackt.

Das von der Knackwurst als etwas dunkel ausgeschiedene gekochte Bauchfleisch wird mit dem sämtlichen Fett — außer dem gewürfelten Speck — und dem, was vom Gekröse zurückgeblieben ist, ebenfalls ganz fein gehackt, zuletzt die Leber damit durchgehackt und zusammen durch ein Sieb oder einen Durchschlag gerieben. Diese Masse wird mit reichlichem Zwiebelfett, den Speckwürfeln, Salz und folgenden feingestoßenen Gewürzen gut gemischt: Nelkenpfeffer, Thymian, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß, wenig Nelken. Das Ganze muß stark nach Gewürz und Salz schmecken, weil beim Kochen immer etwas auszieht.

Zu den Leberwürsten nimmt man die auf die Schlacken folgenden Fettdärme; wenn diese nicht reichen, Fettdärme vom Rind, füllt sie nicht zu lose, aber auch nicht zu fest wie Schlack- oder Mettwürste, bindet sie recht fest und kocht sie, in dem Kessel schwimmend, etwa 1/2 Stunde ganz schwach. Man darf den Kessel dabei nicht verlassen, muß die Würste einmal umwenden und mit dem Löffel zuweilen darüber streichen, auch eine Kelle kaltes Wasser in den Kessel gießen, sobald die Brühe anfängt stark zu kochen. Kochen die Würste aber gar nicht, so werden sie schlaff und sehen später inwendig rot aus. Sobald sie gar sind, werden sie wie die Knappwürste in kaltes Wasser gelegt, danach zwischen nasse Tücher und am anderen Tage aufgehängt.

Beide Sorten, Knack- und Leberwurst, halten sich 14 Tage frisch, können aber auch leicht geräuchert werden.

8. Trüffelleberwurst. Diese sowie die oben beschriebenen Würste dürfen niemals einen Zusatz von Mehl erhalten. Jede Wurst wird dadurch fest und schwer, auch zum Verderben geneigt. Die Leber eines jungen fetten Schweines wird vorbereitet wie in Nr. 7 und sehr fein gehackt. Je nach der Größe derselben hackt man 1—1 1/2 kg Bauchstück, nicht zu weich gekocht, fein, dann mit der Leber zusammen und reibt die Masse durch einen Durchschlag. Die Leberfarce wird darauf mit einem Löffelvoll heißem Zwiebelfett, 250 g rein gebürsteten, gröblich gehackten, in wenig fetter Fleischbrühe weichgekochten Trüffeln mit ihrer Brühe und den in Nr. 7 erwähnten Gewürzen gemischt, in Fettdärme gefüllt und gekocht.

Speckwürfel kommen nicht in die Trüffelwurst, und mit Rücksicht auf die Trüffeln weniger Gewürz oder nur Pfeffer und Salz.

9. **Feine Rotwurst mit Zunge.** Das nicht zu weich gekochte Kehlstück eines jungen Schweines wird in größere oder kleinere Würfel geschnitten, nachdem die Schwarte davon entfernt ist. Sind noch Abfälle von gekochtem Fleisch vorhanden, so hackt man diese gröblich, gibt sie hinzu und würzt die Masse mit Salz, viel Nelkenpfeffer und Thymian, wenig Nelken und wenig Pfeffer. Nachdem dies in einer Mulde gut durchgemischt ist, gießt man durch einen feinen Durchschlag so viel von dem aufgefangenen frischen Blut des Schweines hinzu, daß das Fleisch angefeuchtet ist, und füllt die Masse in dicke krause Fettdärme. In den Enddarm steckt man die weichgekochte, sauber geputzte, in den oben genannten Gewürzen umgewendete Zunge. Die Därme dürfen nicht ganz angefüllt werden, aber auch nicht halb leer sein, und die Würste müssen mit derselben Vorsicht gekocht werden wie in Nr. 7 die Leberwurst.

10. **Weiße Wurst zum Butterbrot.** 1 kg Schweinsmürbebraten und ½ kg schieres Schweinefleisch wird gehackt, ½ kg Speck gekocht und kalt in ganz feine Würfel geschnitten, dazu kommen 200 g in kräftiger Brühe geweichtes Weißbrot, die feingeschnittene Schale einer Zitrone, Salz und Muskatblüte.

Dies alles wird gut untereinander gemischt, in klare Schweinsdärme gefüllt und in kochendem Wasser 20 Minuten gekocht.

11. **Leberwurst zum Butterbrot.** Man stampft eine rohe Schweinsleber ganz fein, die man auch zuvor 10 Minuten in kochende Brühe legen kann, reibt sie durch ein Sieb, gibt einen reichlichen Teil weichgekochtes, ausgesuchtes, feingehacktes Fleisch und Fett hinzu, ferner Salz (doch nicht zu viel, weil man die Leber leicht versalzen kann), Thymian, Nelkenpfeffer, Muskatnuß und etwas Nelken nebst gekochtem sehr fein gewürfeltem Speck. Dies alles mischt man gut durcheinander, füllt es in dicke, glatte Schweinsdärme, läßt jedoch einen zwei Finger breiten leeren Raum zum Ausdehnen der Leber. Dann bringt man sie, am besten an einer Weidenrute hängend, in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie langsam ½ Stunde kochen, wobei man sie mit einem glatten Löffel sanft niederdrückt, welches das Aufspringen verhütet. Man gebraucht die Würste frisch und geräuchert. In letzterem Falle hängt man sie 8—10 Tage in einen nicht starken Rauch, entfernt von der Hitze des Feuers, durch dessen Einwirkung

sie verderben. Nach dem Räuchern hängt man sie an einem luftigen, frostfreien Orte auf.

Anmerkung. Bei diesen und den nächstfolgenden Rezepten wird auf ein sorgfältiges Binden aufmerksam gemacht, da die geringste Lücke ein Auskochen bewirkt. Sowohl Leber- als Blutwürste werden ansehnlicher, wenn man sie nach dem Kochen 10 Minuten in kaltes Wasser legt.

12. Blutwurst. Erste Sorte. Das Blut wird warm, sowie es vom Schweine kommt, mit einem klaren Besen geschlagen, bis es ganz kalt geworden, und durch ein Sieb gerührt, wodurch es flüssig bleibt. Dann gibt man zu einem Teil des Blutes reichlich vom besten gekochten und feingehackten Schweinefleisch, mager und fett, nebst den weichgekochten und feingehackten Schwarten, ferner: gekochten Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Dies alles wird wohl gemischt, wie Leberwurst in dicke, möglichst glatte Därme nicht fest gefüllt, damit die Masse sich ausdehnen kann, und 1/2 Stunde gekocht. Blutwurst muß vollkommen gar gekocht werden, um sich lange zu halten; deshalb nimmt man eine Wurst aus dem kochenden Wasser mit dem großen Schaumlöffel und sticht mit einer feinen langen Stopfnadel hinein. Zeigt sich noch Blut, so ist die Wurst noch nicht gar, dringt aber klares Fett aus der kleinen Öffnung, so ist sie haltbar. Etwas geräuchert, wird die Wurst zum Butterbrot gegeben.

Manche scheuen die Speckwürfel; in solchen Fällen kann der Speck fein gehackt werden; läßt man ihn fehlen, so wird die Wurst trocken.

13. Blutwurst. Zweite Sorte. Man vermischt das Blut mit etwas Fleischbrühe, gibt Abfüllfett, Speckwürfel, feingehacktes Fleisch — eine zweite Sorte — die im vorigen Rezept genannten Gewürze und so viel Weizen- oder feines Roggenmehl hinzu, daß die Masse zusammenhält, was sich in einer Pfanne am besten erproben läßt. Wird zu dieser Wurst auch nicht reichlich Fleisch angewendet, so muß sie doch recht fett gemacht werden; es erhält sie saftig. Beim Stopfen werden die Därme des Mehles wegen nur 2/3 angefüllt; die Wurst wird 1/2 Stunde wie Leberwurst gekocht und geräuchert.

Beim Gebrauche wird die Wurst in dicke Scheiben geschnitten, gelb gebraten oder so lange in Erbsensuppe gekocht, bis sie durchweg heiß geworden ist.

14. Mecklenburgische Blutwurst. Einige Stunden vor dem Füllen der Därme wird die Masse zu Blutwürsten angerührt. Man nimmt hierzu einen Teil des durchgesiebten Blutes, rührt gutes Mehl,

recht reichlich in kleine Würfel geschnittenen Speck, auch Füllfett hinzu und würzt dies mit feingestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer. Dann schneidet man dicke Därme in passende Stücke, macht das eine Ende mit einem Pröckel oder Band dicht, füllt den Darm stark zur Hälfte an, bindet auch das andere Ende gehörig mit Bindfaden zu und kocht die Würste gar. Die Probe des Garseins macht man nach Nr. 12.

15. **Hirnwurst.** Man zieht von dem ausgewässerten Gehirn die Haut, nimmt etwas gutes, feingehacktes, fettes, rohes Mettfleisch und hackt beides zusammen durch. Dann weicht man den vierten Teil soviel Weißbrot ohne Kruste in fetter Fleischbrühe ein, drückt es aus, gibt es nebst Muskatnuß, Salz, Nelkenpfeffer und in Butter gebratenen und durch ein Sieb gerührten Zwiebeln zu dem Fleisch, mischt alles wohl untereinander und füllt es nicht zu fest in dünne Därme. Die Wurst wird frisch in Butter gelb gebraten oder auf braunem Kohl gar gekocht.

16. **Schwartenmagen.** Man nimmt zwei Drittel von dem gehackten Wurstfleisch ohne Fett, mit Salz und Pfeffer gewürzt, vermengt es mit etwas gestoßenen Nelken und Kardamom, wenig Pfeffer und feingeriebenem Majoran (vorzüglich paßt auch, wenn dies Gewürz überhaupt beliebt ist, Knoblauch an diese Wurst), und fügt ein Drittel weichgekochte, gehackte Schwarten, einen Suppen- oder Füllöffel Blut, die weichgekochten Zungen von zwei Schweinen oder eine in kleine Würfel geschnittene Fray-Bentos-Zunge hinzu. Dies alles wird mit dem vielleicht noch fehlenden Gewürz gut gemischt und nicht zu fest in den wohlgereinigten Schweinsmagen gefüllt. Dann läßt man diesen zwei Stunden langsam in etwas gesalzenem Wasser oder in Brühe kochen, preßt ihn eine Nacht zwischen zwei Brettern und räuchert ihn 2—3 Wochen.

Die Schwartenwurst ist sowohl kalt zum Butterbrot als auch erwärmt zu Kartoffelsalat oder Äpfel und Kartoffeln sehr schmackhaft.

17. **Mecklenburgische Grützwurst.** 3 l Gerstengrütze wird in Brühe, in Ermangelung derselben in Wasser, recht dick und weich ausgequollen und 1/2 kg ausgeschmolzenes Schweinefett hinzugetan. In den zurückgebliebenen Schreven (ausgebratene Fettwürfel) werden feingeschnittene Zwiebeln unter öfterem Durchrühren gar gemacht und nebst fein geriebenem und durchgesiebtem Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer hinzugetan, und so viel durchgesiebtes Schweinsblut durchgerührt, daß die Masse rot und etwas verdünnt wird. Man füllt

diese in saubere Därme und kocht sie in gesalzenem Wasser so lange, bis beim Hineinstechen kein Blut mehr hervortritt.

Anmerkung. Zu dieser Wurst ist die Lunge, recht weich gekocht und fein gehackt, am zweckmäßigsten zu verwenden.

18. Rindfleischwurst. Erste Sorte. Rindfleisch, Kopf und Hals, wird sehr weich gekocht, das beste Fleisch von Haut und Sehnen befreit und ganz fein gehackt, am besten mit der Alexanderwerk-Fleischhackmaschine. Dann gibt man fette, kräftige Fleischbrühe, Salz, Muskat und gestoßene Nelken dazu. Hat man Rollenbrühe, so gibt diese der Wurst einen angenehmen Geschmack. Die Masse darf nicht zu mager, sondern muß recht saftig sein. Man füllt sie in dünne Rindsdärme, kocht sie $^1/_4$ Stunde in Brühe, legt sie fünf Minuten in kaltes Wasser und hängt sie, völlig erkaltet, an einen luftigen Ort. Die Zubereitung ist bei den Fleischspeisen bemerkt.

Diese Wurst wird vorzüglich fein und saftig, wenn man zu $^1/_2$ kg gehacktem Fleisch 100 g altes Weißbrot ohne Rinde, in heißer Fleischbrühe eingeweicht, und 100 g geschmolzenes Rindermark nimmt. In Ermangelung des letzteren kann man auch gekochten, feingehackten, frischen Speck nehmen. Mit Weißbrot säuert die Wurst indessen leichter.

19. Eine zweite Sorte Rindfleischwurst. Man verlängert das gehackte Fleisch mit etwas guter, weichgekochter Hafergrütze, welche also nicht stark gedörrt sein darf. Die Grütze wird zuvor einigemal mit kaltem Wasser abgeflößt und mit Fleischbrühe recht weich und dick gekocht. Auch kann man statt Hafergrütze abgebrühten Reis, oder auch auf gleiche Weise weich gekochte Gerstengrütze verwenden; erstere aber macht die Wurst feiner. Dann fügt man Fett, Salz, Nelkenpfeffer und Muskatnuß oder Nelken hinzu. Wird zu dieser Wurst gutes Fleisch und nicht zu viel Hafergrütze genommen, so ist ihr vor der ersten Sorte der Vorzug zu geben.

Auch kann man Weißbrot ohne Rinde in fetter Fleischbrühe einweichen, mit Fleisch und Gewürz vermischen; doch darf solche Wurst nicht lange aufbewahrt werden.

20. Mecklenburgische Preßwurst. $2^1/_2$ kg schieres Rindfleisch wird geschabt und alles Sehnige entfernt, oder so fein gehackt, daß sich beim Anfühlen keine festen Fleischteile mehr finden, mit $2^1/_2$ kg ganz fein gewürfeltem Speck, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer gut durchgemengt, recht fest in saubere Rindsdärme gefüllt, mit feinem gestoßenen Salz besprengt, über Nacht hingelegt, 12 Stunden gepreßt, mit Papier umbunden und 8 Tage geräuchert.

21. Bremer Pinkelwurst. Man vermengt mit kleingehacktem Rindsnierenfett ebensoviel frische rohe Hafergrütze, die weder zu fein noch zu grob sein darf, gibt hinzu Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer nebst reichlich gehackten Zwiebeln, füllt dies alles in glatte dicke Därme, läßt jedoch etwas Raum zum Ausquellen der Grütze und hängt sie in den Rauch.

Es wird diese Wurst in braunem Kohl, auch in Bohnensuppe gekocht.

22. Panhas. Der Panhas wird am besten, wenn man dazu halb Rindfleisch, halb ziemlich fettes Schweinefleisch nimmt; jedoch kann man ihn sowohl von ersterem, als auch von letzterem schmackhaft zubereiten. Man kocht das Fleisch recht weich, sucht alle Knöchelchen vorsichtig heraus, schneidet dasselbe in große Würfel, hackt es fein und läßt es mit der Brühe, welche durch ein Sieb gegossen wird, zum Kochen kommen. Dann würzt man es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, streut unter fortwährendem Rühren soviel gutes Buchweizenmehl (etwa 1 kg auf 1 kg Fleisch) hinein, daß die Masse, nachdem das Mehl ausgequollen und der Panhas 1/2—3/4 Stunde gekocht hat, recht steif wird und sich vom Topfe löst. Danach füllt man ihn in wohlgereinigte und im Ofen ausgetrocknete irdene Schalen und bewahrt ihn an einem kühlen luftigen Orte.

Das Braten geschieht, wie es im Abschnitt „Fleischspeisen" (D. Nr. 70) bemerkt worden.

23. Saure Rindfleisch-Rollen. Zu 5 kg Fleisch 170 g feingestoßenes Salz, 15 g Pfeffer und ebensoviel Nelken.

Man schneidet mageres und fettes Rindfleisch in dünne Streifen (das schlechteste kann hierzu gebraucht werden), jedoch wird alles Häutige entfernt, legt es durcheinander und bestreut es mit den genannten Gewürzen.

Dann schneidet man den wohlgereinigten und gewässerten Pansen zu großen länglich-viereckigen Stücken, legt das Fleisch darauf und näht jene recht dicht zu, damit die Kraft nicht zu stark aus Fleisch und Gewürz kocht, doch dürfen sie des Platzens wegen nicht zu fest gefüllt sein. Darauf bringt man die Rollen, reichlich mit Wasser bedeckt, nebst etwas Salz aufs Feuer, schäumt und kocht sie so lange, etwa 3—4 Stunden, bis man mit einem steifen Strohhalm hineinstechen kann. Dann nimmt man sie aus der Brühe, vermischt etwas von dieser mit scharfem Essig und gießt sie, wenn die Rollen ganz kalt geworden sind, darüber; sie müssen damit bedeckt sein. Die übrige Brühe

kann zweckmäßig zum Ausbraten des Nierenfetts, auch zu den Würsten gebraucht werden.

24. Röllchen von Schweinefleisch in Gallert. Die Schwarten werden vom Fett so abgelöst, daß nur ein schmales Rändchen Fett daran bleibt, und in vierfingerbreite, 16 cm lange Stücke geschnitten; ebenso auch dünne Scheiben mageres Schweinefleisch von derselben Größe. Letzteres legt man auf die Schwarten, streut Salz, weißen Pfeffer und feingeschnittene Zitronenschale darüber, rollt sie fest auf, bewickelt sie mit einem Faden und setzt sie nebst einigen Schweinepfoten, Kniestücken und einem Stückchen Rindfleisch in einem glasierten Topf, mit halb Essig und halb Wasser bedeckt, aufs Feuer, nimmt den Schaum gut ab und läßt sie mit einigen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelkenpfeffer und einem Stück Zitronenschale weich kochen. Dann legt man sie in einen Topf, gießt die Brühe durch ein Haarsieb in ein Gefäß, und wenn sie sich gesenkt hat, auf die Röllchen. Diese werden beim Gebrauch in Scheiben geschnitten, mit etwas von dem Gelee belegt und bei kalten Essen zum Butterbrot und zum Salat gegeben. Auch kann das Gelee, worin sie liegen, zu der Sauce für kalte Feldhühner (siehe D. Nr. 291) gebraucht und diese darüber angerichtet werden.

Die Röllchen bleiben saftiger und kräftiger, wenn man halbgar gekochte Schwarten dazu verwendet.

25. Sülze von Schweinefleisch. Nr. 1. Schnauze, Pfoten, Ohren und ein Kniestück vom Schweine werden mit 750 g magerem Rindfleisch, Salz, 1 *l* Weinessig und so vielem Wasser, daß es ausgeschäumt werden kann, in einem glasierten Topfe aufs Feuer gebracht, mit einigen Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Nelkenpfeffer so weich gekocht, daß sich das Fleisch von den Knochen trennt. Dann wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen und bis zum anderen Tage hingestellt. Die Knochen werden aus dem Fleisch genommen, und dieses, nachdem es ganz kalt geworden, in feine Streifen geschnitten, das Rindfleisch bleibt zurück. Am anderen Tage schneidet man Fett und Bodensatz von dem Gelee, setzt es mit dem zerschnittenen Fleisch und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone ohne Kerne aufs Feuer, läßt es 1/4 Stunde kochen und füllt es in Geschirre oder Formen, die man vorher mit kaltem Wasser umgespült hat. Man bewahrt die Sülze offen stehend an einem luftigen Orte. Beim Gebrauch streicht man mit einem Messer das darauf befindliche Fett ab, stürzt die Sülze auf eine Schüssel und gibt sie zu gestovten Kartoffeln, zum Butterbrot und zum Salat. Sie erhält sich mehrere Wochen frisch und ist eine ansehnliche, erfrischende und wohlschmeckende Beilage.

26. Schweinssülze Nr. 2 nach Küstelberg. Man nimmt die Ohren und Vorderfüße, wenn man will, auch einen Teil des Kopfes, wovon jedoch das Fett sorglich getrennt werden muß, und setzt alles, vorher sauber gewaschen, mit Salz und Wasser aufs Feuer. Nach dem Abschäumen tut man einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Nelkenpfeffer hinzu und läßt das Fleisch gehörig gar kochen. Darauf wird es von den Knochen abgelöst und fein länglich zerschnitten, die Brühe, welche nicht zu lang sein darf, durchgeseiht, und nachdem sie erkaltet, vom Fett befreit, dann mit dem zerschnittenen Fleische aufs Feuer gesetzt, geriebene Zitronenschale und gestoßene Gewürznelken (aus welchen vorher die Köpfchen entfernt sind, weil sonst die Sülze unansehnlich wird) hinzugefügt und eingekocht.

Nachdem dies bis zu dem gehörigen Grade geschehen, wird das Ganze zum Erkalten in passende Schüsseln oder Formen gefüllt.

Eine Beilage zum Butterbrot, Salat und Kartoffelspeisen. Es wird Teufelssauce (R. Nr. 61) oder Senf mit Zucker dazu gereicht.

27. Sülze von Schweinefleisch Nr. 3 auf mecklenburgische Art. Zu 1 kg Schweinefleisch vom Kopfe nimmt man 3 gereinigte Kalbsfüße und kocht dies mit Salz gar. Die nicht zu lange Brühe wird mit ganzen Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, Zitronenschale, einigen Lorbeerblättern und einer Tasse scharfem Essig noch eine Weile gekocht und durch ein Haarsieb gegeben. Unterdes wird das Fleisch samt den Füßen in Würfel geschnitten, die Brühe, vom Bodensatz abgegossen, hinzugefügt, auch der Saft einer Zitrone, und solches gut durchgekocht. Dann wird eine Form oder tiefe Schüssel mit kaltem Wasser umgespült, wodurch die Sülze sich besser löst, eine Verzierung von Zitronenscheiben darin gelegt, das Eingekochte behutsam hineingefüllt und übrigens wie im Vorhergehenden verfahren.

28. Schweinsrippen in Gallert. Die Rippen werden der Länge nach zweimal durchgeschlagen und so geschnitten, daß jedesmal zwei aneinander bleiben. Diese werden mit mehreren Schweinspfoten, mit halb Wasser und halb Weinessig aufs Feuer gesetzt und gut ausgeschäumt. Dann gibt man Zitronenschale, reichlich ganzen Pfeffer, Salz, 1—2 Zwiebeln, Nelkenpfeffer, Gewürznelken ohne Köpfchen und einige Lorbeerblätter dazu und läßt das Fleisch gar kochen. Alsdann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, und wenn sie sich gesenkt hat, klar über das in einem Bunzlauer Topf gelegte Fleisch gefüllt.

Die Rippen werden mit etwas von dem Gelee, worin sie liegen, angerichtet, bei einem kalten Essen zum Butterbrot, zum Salat und zu gestovten Kartoffeln gegeben. Man verziert die Schüssel mit Meerrettich-

häufchen, die mit Saft von Rotenrüben zur Hälfte gefärbt werden, mit Petersiliensträußchen, und in der Mitte mit gekochtem gehackten Eidotter.

29. Preßkopf Nr. 1 in Gelee. 2 Schnauzen, 3 Ohren und 4 Füße vom Schweine, 2 Kalbsfüße, 1/4 Ochsenmaul, auch Schwarten ohne Fett werden, mit halb Weinessig, halb Wasser gekocht und gut abgeschäumt, 1 Flasche Wein, 4 Zwiebeln mit Nelken bespickt, Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Zitrone hinzugegeben, das Fleisch weich gekocht, von den Knochen gesucht und in längliche Stückchen geschnitten. Dann legt man die weichgekochten Schwarten in ein sauberes, nasses Tuch, in Scheiben geschnittene Rotebete, mit dem Fleisch abwechselnd darauf, bedeckt es mit Schwarten, bindet das Tuch fest zu, beschwert es mit Brettchen und Gewicht, und gießt die Brühe durch ein Haarsieb. Am anderen Tage wird der Preßkopf in fingerbreite Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, von der zu Gelee gewordenen Brühe Bodensatz und Fett abgeschnitten, wie Gelee geklärt und auf das Fleisch gegeben. Der Preßkopf kommt umgestürzt zur Tafel.

30. Preßkopf Nr. 2 mit gekochter Pökelzunge. Der Kopf eines jungen Schweines wird in zwei Hälften zerlegt, gut gereinigt, mit der Zunge und einigen Schweinsfüßen in halb Wasser, halb gutem Bieressig mit Salz, Zwiebeln und Gewürzen weich gekocht. Auf einem Brett löst man dann das Fleisch mit der Schwarte von den Knochen ab und legt die Schwarte auf eine nasse, gut ausgebrühte Serviette, sorgt dabei, daß sie möglichst ganz bleibt. Alle Knorpel und Sehnen werden aus dem Fleische entfernt und letzteres, soweit es sich von der Schwarte gelöst hat, nebst der Zunge in Streifen geschnitten. Daneben schneidet man noch eine fertig gekochte Pökelzunge in fingerdicke Streifen, verteilt das Fleisch und die Zunge auf der ausgebreiteten Kopfschwarte, bestreut alles mit Pfeffer, ganz wenig Salz, weil die Zunge gesalzen ist, Thymian und Nelkenpfeffer, wickelt das Ganze in der nassen Serviette zusammen, schnürt mit Bindfaden eine Rolle davon und kocht diese in der Kraftbrühe noch 1/2—1 Stunde. Nachdem man den Kopf aus der Brühe genommen, läßt man ihn abkühlen, preßt ihn zwischen 2 Brettern mäßig, wickelt am anderen Morgen die Serviette ab und reicht ihn, in Scheiben geschnitten, mit Gelee oder Remouladensauce.

Die Brühe, worin der Preßkopf gekocht ist, wird abgefettet, durch ein feines Sieb gegossen, vom Bodensatz geklärt, wenn nötig noch etwas gesalzen und dann als Gelee benutzt.

31. Preßkopf als Wurst. Man nimmt hierzu einen halben Kopf, ein Kniestück, das Herz und sonstiges Fleisch von einem jungen

Schweine, kocht es weich, schneidet es in große Würfel und vermengt es tüchtig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer; dann schneidet man die gereinigte Blase in zwei Teile, näht jedes Stück der Länge nach zusammen, füllt das Fleisch hinein, bindet die Wurst fest zu und kocht sie 15—20 Minuten in kochender Brühe. Danach legt man sie sogleich zwischen zwei Brettchen, beschwert sie mit Gewicht und hängt sie anderen Tages an einen luftigen Ort.

Die Wurst erhält sich viele Wochen. Beim Gebrauch schneidet man Scheiben davon ab, besprengt sie mit Essig und gibt sie mit feingehackten Zwiebeln zum Salat oder auch zum Butterbrot.

32. Ragout von Schweinefleisch, beim Einschlachten zu bereiten. Man haut die Kniestücke, Schnauze und einige Rückenstücke, wovon man die größte Hälfte des Speck abgeschnitten hat, in kleine passende Stücke, schäumt sie in 2 Teilen Wasser, 1 Teil Essig und Salz ab, gibt viel ganzes Gewürz, als Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter hinzu und läßt das Fleisch gar, aber nicht zu weich kochen. Eine Stunde vorher macht man Mehl braun, gibt es, mit etwas Brühe zerrührt, und ein wenig Birnmus oder Sirup dazu, doch nur so viel, daß der Essig gemildert wird, läßt das Fleisch gar kochen und füllt es in einen steinernen Topf. Anstatt des braunen Mehls kann man zuletzt auch Schweineblut mit Essig zum Fleisch rühren, wodurch die Brühe ganz sämig und wohlschmeckend wird und wodurch das Fleisch sich länger erhält. Es kommt dann anfangs weniger Essig hinzu.

Beim Gebrauch macht man einen Teil von diesem Ragout heiß und gibt Kartoffeln dazu.

Es ist ein wohlschmeckendes Essen und erhält sich einige Wochen ganz frisch.

33. Sauerbraten beim Einschlachten. Hat man Sauerbraten zum Aufbewahren ausschneiden lassen, so erhalten sich diese besonders gut, wenn man sie einige Minuten lang in das kochende Nierenfett legt, dann auf einer Schüssel kalt werden läßt und darauf in einem steinernen Topfe mit Essig bedeckt.

Die Fettdecke erhält das Fleisch lange frisch und läßt auch nicht so viel Säure eindringen.

Zu Sauerbraten ist scharfer Bieressig jedem anderen Essig vorzuziehen.

34. Sauerbraten beim Einschlachten ein halbes Jahr lang aufzubewahren. Hierzu werden diejenigen Stücke genommen, die sich

zu Braten eignen, und solche etwas gesalzen. Nach Verlauf von 2 bis 3 Tagen setzt man sie in einem großen Topfe, mit halb Weinessig, halb Rollenbrühe reichlich bedeckt, aufs Feuer, schäumt sie gut ab und gibt einige Lorbeerblätter, grobgestoßene Pfefferkörner und Nelken hinzu. Nach einer Stunde Kochens legt man sie in große, gut ausgebrühte Steintöpfe oder in ein recht sauberes Fäßchen, nimmt das Fett von der Brühe, weil dies wie Butter zum Kochen der Gemüse gebraucht werden kann, und gießt die Brühe über das Fleisch, welches völlig damit bedeckt sein muß. Wenn es ganz kalt geworden, schmilzt man es mit gutem Rinderfett 2 cm hoch zu. Beim Herausnehmen eines jeden Stückes muß das Fett von neuem geschmolzen und das Fleisch wieder damit bedeckt werden.

Beim Gebrauch wird der Sauerbraten wie gewöhnlich zubereitet, doch gibt man, nachdem er gelb gebraten ist, einige Löffelchen von der Brühe, in welcher er gelegen hat, sowie eine Tasse Sahne hinzu und läßt ihn nur 1 Stunde schmoren.

35. Vom Ausschmelzen des Fettes beim Einschlachten. Das Nierenfett wird zum Verbessern und zum längeren Erhalten in reichlichem Wasser eine Nacht gewässert, wodurch die blutigen Teile herausziehen, und in kleine Würfel geschnitten. Danach stellt man das Fett womöglich mit einem kleinen Teile der kochenden gewürzigen Brühe, worin die Rindsleischrollen gekocht sind, aufs Feuer und läßt es bei öfterem Umrühren so lange kochen, bis die Schreven samt dem Fett ganz klar geworden sind; ein längeres Kochen macht letzteres unschmackhaft. Dann nimmt man das klare Fett ab, läßt es durch ein Sieb in einen steinernen Topf fließen und füllt den Bodensatz in einen zweiten Topf.

Das Fett gewinnt, auf diese Weise ausgeschmolzen, so sehr, daß man es an manchen Speisen statt Butter verwenden kann.

Hat man aber keine Rollenbrühe, so kann man das Fett auf folgende Weise verbessern: man läßt etwas frische Milch mit einigen Lorbeerblättern und Salz kochen und das Fett darin ausschmelzen.

Oder: man läßt eine Handvoll Salz mit einer Tasse Wasser kochen und legt das Fett hinzu, weil das Salz sonst zu Boden fällt und sich dem Fett nicht mitteilt.

Darmfett wird geschnitten, gereinigt und bei mehrmaligem Wechsel des Wassers gut ausgewässert. Dann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet es vor dem Kochen zum Ablaufen auf ein Sieb, welches auf ein Faß gestellt ist. Es wird nachdem ausgedrückt und gleich dem Nierenfett ausgeschmolzen.

Die Fettdecke, die sich auf dem abgegossenen Wasser bildet, kann man mit anderem Abfall nach Gutdünken verwenden.

36. Schweinefleisch zu pökeln und zu räuchern. Auf 50 kg Fleisch (Schinken, Schulterstücke, halbe Köpfe, Speckseiten und Kleinigkeiten) rechnet man $2^1/_2$ kg geriebenes Salz und 15 g Salpeter. Man bestreut den Boden des Fasses dünn mit Salz, reibt die Speckseiten gehörig mit Salz ein und vermischt dann das übrige Salz mit dem Salpeter. Hiermit reibt man nun die Schinken so stark ein, daß sie kein Salz mehr aufnehmen, auch die übrigen Stücke, legt die Schinken unten ins Faß, füllt jeden Raum, auch den kleinsten, mit kleinen Stückchen Fleisch oder Knochen aus und packt alles so, daß es fest ineinander schließt, streut das übriggebliebene Salz lagenweise auf das Fleisch und legt die Seiten, auch mit Salz bestreut, oben auf. Von diesem festen Zusammenpacken hängt viel der reine Geschmack des Fleisches ab. Auch ist hierbei zu bemerken, daß es zum Erhalten des Schinkens besser ist, den auf der Fleischseite hervortretenden Knochen nicht abzusägen; es kann dies, falls der Schinken zum Kochen bestimmt ist, vor dem Gebrauch geschehen. Ebenso ist es zu raten, das Fleisch nicht vom Knochen los zu machen, und die Lücke mit Pfeffer und Salz zu füllen, wie es häufig geschieht.

Über den Zeitraum des Einpökelns ist man verschiedener Ansicht. Meiner Erfahrung nach können 14 Tage angenommen werden; aufmerksame und erfahrene Ökonomen halten es für besser, das Fleisch nicht über acht Tage in der Pökel liegen zu lassen. Man hängt es danach zum Räuchern an einen luftigen Ort und räuchert womöglich zuweilen mit einem Wacholderzweig, meistens mit Sägespänen von Buchenholz. Nur mit Wacholder geräuchert, wird das Fleisch bitter. Es wird da, wo geräuchert werden soll, ein alter Ofen ohne Deckel und Röhre hingestellt, ein kleines Feuer von Buchenholz darin angezündet und sobald Kohlen vorhanden sind, Sägespäne von Buchenholz darauf geworfen. Dies wird wenigstens 8 Tage täglich wiederholt, wobei auch dem Fleisch durch Öffnen der Fenster häufig Luft gegeben werden muß, weil nicht Rauch allein konservierend wirkt, sondern durch die austrocknende Wirkung der Luft unterstützt werden muß.

37. Luftspeck zu machen. Eine gute frische Seite Speck wird an beiden Seiten mit feingemachtem Salz, welches mit etwas Salpeter vermischt ist, so lange stark eingerieben, bis sie kein Salz mehr aufnimmt. Dann wird sie 14—16 Tage in ein sauberes Gefäß gelegt und, sollte bei feuchter Witterung das Salz flüssig werden, täglich damit begossen. Nachdem legt man die Seite auf einen schrägstehenden

Tisch, ein Brett mit etwas Gewicht darauf, damit die Flüssigkeit abtröpfelt und der Speck durch das Pressen fester wird. Nach einigen Tagen hängt man sie an einem luftigen Orte auf, setzt sie aber nie den Sonnenstrahlen aus.

38. Westfälischer Bier-Schinken. (Originalvorschrift von einer alten westfälischen Hausfrau.) Einen großen Schinken läßt man mehrere Tage an der Luft hängen, damit die wässerige Flüssigkeit verdunstet. Dann kocht man 1 kg Salz, 250 g Kandiszucker, $2^1/_2$ *l* leichtes Bier, eine Handvoll Wacholderbeeren und 50 g Salpeter zusammen auf und gießt die Brühe kochend über den Schinken. Er muß in der Brühe 18 bis 20 Tage liegen und wird täglich umgewendet, dann hängt man ihn wieder einige Tage trocken in der Luft auf und räuchert ihn darauf langsam, aber ziemlich stark. Dieser Schinken ist von außerordentlich feinem Geschmack.

39. Ochsen- oder Rindfleisch roh zum Butterbrot, sowie auch Rauchfleisch zum Kochen, auf Hamburger Art. Zum Butterbrot nimmt man ein sogenanntes Nagelstück, am besten von einem gut gemästeten Ochsen. Es ist dies ein rundes langes Stück ohne Knochen, mit einer Haut umgeben, und liegt im Hinterviertel vom Schwanz nach dem Beine hin an der äußeren Seite. Um dieses Stück saftig zu erhalten, darf nicht in die Haut geschnitten werden, weshalb das Austrennen mit Vorsicht geschehen muß. Es wiegt das Nagelstück gewöhnlich bis zu $2^1/_2$ kg. Jedes größere oder kleinere, nach den Sehnen und ohne Knochen ausgelöste Stück Fleisch aus der Keule eines jungen fetten Ochsen oder Rindes kann als Nagelholz zum Roheſſen auf Butterbrot wie folgt bereitet werden.

Die Fleischstücke werden mit einem Bindfaden versehen 3—4 Minuten in kochendes Wasser gehalten, dann mit vielem Salz, ganz wenig Salpeter und etwas Zucker in einer hölzernen Mulde von allen Seiten kräftig gerieben, 1 Tag in die Luft, dann bis zu 8 Tagen in den Rauch gehängt. Sind die Stücke klein, so können sie nach wenigen Wochen roh in feine Scheiben geschnitten und diese zum Butterbrot verspeist werden. Das Fleisch ist sehr delikat. Die Stücke vom Vorderviertel der Schlachttiere eignen sich nicht zum Räuchern und Rohessen, sind aber vorzüglich zum Kochen, nachdem sie eingesalzen und geräuchert sind.

40. Rauchfleisch zum Butterbrot. Zu einem Stück Rindfleisch aus dem Spalt (Oberschale) von 3—4 kg nimmt man 250 g Salz, 10 g Salpeter, 30 g Zucker und $^1/_2$ Glas Rotwein. Nachdem dies gut gemischt, wird das Fleisch von allen Seiten tüchtig damit ein-

gerieben, dann läßt man es 3 Tage darin liegen und begießt es, unter häufigem Umlegen, oft mit dem daraus fließenden Saft. Hierauf wird das Fleisch in einen reinen Lappen genäht, mit einem Bindfaden fest umwickelt und höchstens 8 Tage geräuchert. — Man kann es gleich gebrauchen.

41. Rindfleisch einzupökeln, welches sich wohl ein Jahr ganz rein von Geschmack erhält. Dazu werden Stücke genommen, die nicht viel Knochen haben. Zu 50 kg Fleisch gehören 3 kg Salz und 35 g Salpeter. Das Fleisch wird damit recht stark eingerieben und so fest in halbe Ankerfässer gepackt, daß keine Zwischenräume entstehen. Dann werden die Fässer zugeküfert, in den Keller gestellt und alle 8 Tage herumgesetzt. Nachdem ein Faß angebrochen ist, muß immer das oberste Stück abgenommen, das Faß mit einer Schieferscheibe belegt und mit Gewicht beschwert werden.

Anmerkung. Das Fleisch hält sich auf diese Weise von einem Jahr ins andere und kann zur Suppe gebraucht werden, weshalb seines säuerlichen Geschmackes wegen wenig Salpeter dazu angegeben ist.

42. Gute Fleischpökel. Zu 25 kg Fleisch mischt man $1^1/_2$ kg Salz, 50 g Salpeter und 30 g Borsäure, löst dies in 6 *l* heißen Wassers und gibt die erkaltete Lösung durch ein Tuch über das Fleisch, das man mit Brettchen und Stein beschwert. Es bedarf etwa 25 Tage Pökelns.

43. Eingesalzene Brustkerne. Man bestellt dazu ein Stück von der Brust, 5—$7^1/_2$ kg schwer. Hat man Gelegenheit, sehr gutes, fettes Fleisch zu bekommen, so ist die Bei- oder Nebenbrust vorzuziehen, weil erstere zu fett sein möchte. Die Knochen läßt man vom Schlachter herausschneiden, legt das Stück in eine Pökel nach voriger Angabe, worin es 14 Tage, auch noch länger liegen kann. Soll es gekocht werden, so rollt man es fest auf, umwickelt es stramm mit einem Bindfaden, legt es mit so vielem Salz in kochendes Wasser, daß dieses wie versalzene Fleischbrühe schmeckt, und läßt es langsam weich kochen, wobei man nicht hineinstechen darf. Dann legt man das Fleisch auf ein Brettchen mit Gewicht beschwert, wo es liegen bleibt, bis es völlig kalt geworden. Beim Gebrauch werden Scheiben davon abgeschnitten. Auch kann man es nach dem Aufrollen räuchern und bis zum Sommer aufbewahren.

Es ist dies Fleisch, ähnlich dem Round of Beef (D. Nr. 17), eine wohlschmeckende Beilage zum Butterbrot und allen grünen Gemüsen und — den jungen Hausfrauen ins Ohr gesagt — zugleich ein profitables Stück, von dem sich viel schneiden läßt.

44. Ein einzelnes Pökelstück. Am besten eignet sich dazu ein gutes Schwanzstück von sehr fettem Vieh, und zwar das zweite Schwanzstück, weil hiervon das erste zu fett sein würde. Man nimmt zu 3½ kg 2 *l* Wasser, 250 g Salz, 30 g Sandzucker, 3 g Salpeter und 2 Eßlöffel Sirup. Dies alles wird zusammen in heißem Wasser gelöst und nach dem Erkalten durch ein Tuch über das Fleisch gegossen, welches ungefähr 8—9 Tage darin liegen muß.

Beim Kochen wird das Stück, damit der Saft nicht herausläuft, mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht.

45. Auf andere Art. Ein Stück Fleisch von 4 kg reibt man mit 10 g Salpeter und etwas feinem Salz ein. Dann kocht man eine Pökel von 2½ *l* Wasser, 130 g Salz und 1 Eßlöffel Zucker. Erkaltet gießt man dieselbe über das Fleisch. Nach 2 bis 3 Wochen kocht man die Hälfte dieser Pökel mit so viel Wasser, daß das Fleisch damit bedeckt ist. Nachdem sie gut ausgeschäumt ist, legt man das Fleisch hinein und läßt es sehr langsam 2—3 Stunden kochen, gibt es dann samt der Brühe in einen Steintopf und läßt es offen stehen.

Im Sommer ist es der Fliegen wegen gut, den Topf mit einem Mulltuch zuzubinden. Das Fleisch hält sich wochenlang, nur muß die Brühe nach 14 Tagen aufgekocht werden.

46. Eingesalzene Zunge zum Butterbrot und als Beilage. Eine Zunge van schwerem Schlachtvieh wird zunächst gereinigt, wie es D. Nr. 38 bemerkt ist. Dann nimmt man 125 g Salz, reibt sie damit, nachdem sie mit 4 g Salpeter ringsum abgewischt, gehörig ein, streut etwas von dem übriggebliebenen Salz in den Steintopf, legt die Zunge darauf, den Rest des Salzes darüber und läßt sie an einem kühlen Orte im Sommer 6—8, im Winter 10—14 Tage in dem sich bildenden Pökel liegen, während man sie alle Tage umwendet. Zum Gebrauch wird die Zunge, am besten einige Tage vorher, mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht und so lange ununterbrochen gekocht, bis sie sich leicht durchstechen läßt, was in etwa 3½ Stunden der Fall sein wird. Nachdem alsdann die Haut abgezogen, wird sie in der vorher erkalteten Fleischbrühe aufbewahrt und nach jedem Gebrauch wieder hineingelegt, wodurch sie bis auf den letzten Rest saftig bleibt. Wünscht man die Zunge etwa im Winter längere Zeit aufzubewahren, so muß die Brühe nach 8 Tagen aufgekocht werden.

47. Pökelfleisch mit Holzkohlen zu konservieren. Zu einem Stück Fleisch von 6 kg wirft man 2 Handvoll Salz in einen Kessel kochenden Wassers und läßt es nach dem Hineintun des Fleisches beinahe wieder zum Kochen kommen. Das Fleisch reibt man, während

es noch möglichst heiß ist, mit 200 g gestoßenem Salz und 8 g gestoßenem Salpeter recht stark ein, läßt es kalt werden, bestreut es überall mit gestoßenen Holzkohlen und hängt es an einem kalten Orte, wo Luft dazu kommt, auf.

Das Fleisch hält sich gut und ist von angenehmem Geschmack.

48. Künstliche Räucherung des Fleisches. Das Fleisch wird wie gewöhnlich eingesalzen, dann abgewischt und ringsum mit brenzliger Holzsäure bepinselt, in der Luft getrocknet, und dies Verfahren dreimal wiederholt. Würste bedürfen nur eines einmaligen Überstreichens. Darauf wird das Fleisch an einem luftigen Ort aufgehängt; es kann sofort gebraucht werden und hält sich gut, jedoch hat das Fleisch einen etwas unangenehmen Rauchgeschmack; das Räuchern hat ohne Zweifel den Vorzug.

49. Gänsebrust zu räuchern. Zum Räuchern eignen sich nur fette große Gänse. Nachdem die Brust vom Brustknochen abgelöst ist, werden die Schinken im Gelenk abgeschnitten, wie die Brusthälften mit wenig Salz und etwas Salpeter nicht zu stark eingerieben und nach 3 Tagen geräuchert. Länger als 8 Tage dürfen sie nicht im Rauche hängen und müssen während dieser Zeit mehr Luft als Rauch haben.

Sie werden roh mit ihrem Fett in dünne Scheiben geschnitten und zum Butterbrot gegeben.

50. Sogenannte Spickgänse auf pommersche Art zu räuchern. Den zum Räuchern gemästeten jungen Gänsen schneidet man nach dem Ausnehmen Füße, Hals und Flügel kurz ab, spaltet sie genau in der Mitte der Länge nach, reibt sie mit Salpeter und wenig Salz ein und packt sie fest und schließend in ein recht sauberes Fäßchen, welches danach zugedeckt wird. Darin läßt man sie nicht länger als 3 Tage liegen, nimmt dann die Gänsehälften einzeln heraus und bestreut sie ohne die Näſſe und das daranhängende Salz abzuschütteln, stark mit trockener Weizenkleie, und wälzt sie so darin herum, daß Fett und Fleisch nicht mehr zu sehen sind. Dann hängt man sie in den Rauch, wobei zwischen je zwei Stück ein zweifingerbreiter Raum bleibt und die Feuerhitze nicht im geringsten darauf einwirken kann. Nach Verlauf von 8 Tagen werden die Spickgänse aus dem Rauch genommen, an einem recht luftigen Orte aufgehängt und nach kurzer Zeit mit einem trockenen zusammengefaßten Leinwandlappen von aller Kleie gereinigt.

Die so geräucherten Gänse sind von frischer Farbe, gutem Geschmack und halten sich lange.



W. Allerlei Getränke.

1. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Zusätzen.

Mokka ist der feinste, wohlschmeckendste und teuerste Kaffee; seines Feuers wegen aber nicht der gesundeste, zudem wird man ihn selten kaufen können, da Mokka nur $3^1/_2$—4 Millionen kg Kaffee hervorbringt. Nächst diesem wird der gelbe und besonders der braune Java — selbstverständlich echt und ungefärbt — am meisten geschätzt. Portoriko ist ein starker, kräftiger und angenehmer Kaffee; auch Ceylon und Venezuela sind von gutem Geschmack, doch dürfen alle drei Sorten nicht zu stark gebrannt werden. Domingo ist weniger kräftig und oft sehr unrein, aber milde und gesund, ebenso ist Santos und Campinas milde, besitzt aber wenig Aroma, während der Brasilkaffee die geringste Sorte ist.

Neuerdings bringt das Deutsche Kolonialhaus in Berlin auch Kaffee aus Usambara, der deutschen Kolonie, in den Handel, den ich den deutschen Hausfrauen sehr empfehlen kann. Der Kaffee, besonders der von der Plantage Nguelo, hat einen reinen kräftigen und feinen Geschmack.

Vom Brennen des Kaffees hängt der Geschmack fast ebensosehr ab als von der Güte. Ein zu starkes Brennen macht ihn bitter; ein zu schwaches Brennen gibt dem Kaffee einen sehr unangenehmen, faden, etwas säuerlichen Geschmack.

Zwar lassen die größeren Kaufleute den Kaffee auslesen, doch sehe man ihn noch eben durch, damit man sicher sei, daß keine schwarze faulige Bohne der Portion Kaffee, wozu sie gerade kommt, einen Beigeschmack mitteilt.

Ein Waschen des Kaffees mit kaltem Wasser ist in vielen Fällen angebracht, weil manche Sorten des besseren Ansehens wegen gefärbt sind.

Zum Brennen des Kaffees sind Drehtrommeln den Drehtöpfen vorzuziehen, weil darin dem Kaffee besser der richtige Grad des Röstens gegeben werden kann. Das Rösten geschieht am besten bei einem nicht gar zu starken, doch lebhaftem Feuer, wobei der Brenner stets in Bewegung gehalten werden muß, damit der Kaffee sich nach und nach bräunt und eine ganz gleichmäßige Farbe erhält. Zum sogenannten Schwitzen darf er nicht kommen, welches im Hervortreten der öligen Teile seinen Grund hat. Sobald der Kaffee eine schöne mittelbraune Färbung erhalten hat und die Bohnen sich leicht durchbrechen lassen, ist er gut. Bei Übung und Aufmerksamkeit kann man einige Minuten vorher den Brenner vom Feuer entfernen und dem Kaffee durch Schütteln, bis er nicht mehr heiß ist, den gewünschten Grad geben, wodurch er kräftiger bleibt. Nichtgeübte aber tun besser, vorher ein flaches Geschirr zur Hand zu stellen, um ihn nötigenfalls ausschütten, ausbreiten und umrühren zu können, da der Kaffee bekanntlich bei einem gewissen Grade sehr leicht dunkel wird.

Der gebrannte Kaffee muß, nachdem er abgekühlt ist, alsbald verschlossen werden, weil er an der Luft sein Aroma verliert; aus diesem Grunde brenne man auch möglichst wenig auf einmal. Zum Aufbewahren des Kaffees nehme man eine blecherne Kaffeetrommel oder noch besser die luftdicht schließenden Porzellan- oder Blechdosen. Auch sorge man für eine feingestellte Kaffemühle: feines Mahlen des Kaffees verstärkt das Getränk ganz bedeutend. Eine schlechte oder grobmahlende Kaffeemühle kann man von einem Klempner oder Schmied gegen ein geringes schärfen lassen.

Es gibt verschiedene Kaffeezusätze; einer der angenehmsten ist folgender: Man röstet 250 g gute Kakaobohnen in einem Kaffeebrenner schön braun, läßt sie in einer Schale abkühlen, entfernt die äußeren Schalen der Bohnen, welche jetzt ganz lose sitzen, und bewahrt die Bohnen in einem verschlossenen Gefäß wie den gebrannten Kaffee. Mit einer Bohne kann man zwei Portionen Kaffee den Geschmack des feinsten Mokka geben. — Die Körner der Hagebutten, die beim Einmachen und Trocknen dieser Früchte abfallen, werden braun gebrannt, gemahlen und eine Kleinigkeit davon dem Kaffee zugesetzt. Es

bedarf vorher nicht des Entfernens der wolligen Teile, mit welchen die Körner umgeben sind, da diese während des Brennens zerfallen. Auch der ebenso zu behandelnde Spargelsamen wird als Kaffeezusatz empfohlen.

Am meisten beliebt ist wohl der sogenannte Feigenkaffee, den man sich selbst herstellen kann, indem man Feigen fein wiegt und in offener Pfanne über gelindem Feuer dunkelbraun röstet unter beständigem Rühren. Man bewahrt die Feigenmasse in verschlossenen Büchsen auf. Empfehlenswerter nach Geschmack und Bekömmlichkeit dürfte noch das Karlsbader Kaffeegewürz sein. — Zum Färben eines Kaffees aus nicht dunkel genug gebrannten Kaffeebohnen kann man unbesorgt um den Geschmack auch einige Tropfen Zuckerfarbe nehmen.

2. Kaffee als Getränk. Man rechnet zu einem starken Kaffee à Person 15 g, bei einer größeren Gesellschaft braucht man weniger. Die Kanne stellt man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte, damit sie ganz heiß wird, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen sein darf, hineingibt. Dann gießt man die nötige Menge stark kochendes Wasser gleich hinzu, einige Tassen heraus und wieder in die Kanne, und stellt diese einige Minuten oder so lange auf eine heiße Platte, bis er Blasen wirft. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist klar, so kann man ihn nach Belieben in eine andere heißgemachte Kanne gießen. Längeres Ziehenlassen ist aber unter allen Umständen zu vermeiden. Besser noch wird der Kaffee, wenn man stark kochendes Wasser in kleinen Anteilen auf das im Filtriertrichter befindliche Kaffeepulver gibt. Am geeignetsten sind Porzellantrichter; da deren Öffnungen aber des leichten Verstopfens wegen nicht sehr eng sein dürfen, so daß die feineren Teile mit durchfließen und das Getränk trüben würden, so ist ein eingesetzter Filtrierbeutel nötig, der am besten aus Pferdehaar hergestellt ist. Leinenbeutel saugen Kaffee an, der sich allmählich zersetzt und so das Getränk unappetitlich macht und den reinen Geschmack schädigt. Offene Trichter lassen viel Aroma entweichen; auch das Auflegen eines Deckels nach jedesmaligem Aufgießen nutzt nicht viel und wird von Dienstboten sicher verabsäumt. Dieser Fehler wird bei dem Hopfschen Spar-Kaffeetrichter vermieden, der ein kräftiges aromatisches Getränk liefert, wie man es sonst nur mit guten Maschinen erhalten kann, ebenso ist der „Karlsbader Kaffeetrichter" und der „Arndtsche Kaffeetrichter" empfehlenswert. Von „Kaffeemaschinen" sind nur diejenigen brauchbar, welche den Kaffee auslaugen, ohne ihn zu kochen; diese nutzen ihn allerdings am vollständigsten aus, weit mehr als alle Kaffeetrichter. Eine der empfehlenswertesten ist wohl die „Universal-

Kaffeemaschine“. Neuerdings habe ich die billige trichterartige „Ludwigsburger Kaffeemaschine“ erprobt und vortreffliche Erfolge mit ihr erzielt, kürzlich aber eine Karlsbader „Hygiaea-Kaffeemaschine“, die gleichfalls billig ist, nach eingehender Erprobung noch trefflicher gefunden. — Ebenso ist die neueste Kaffeemaschine, die leider keinen deutschen Namen führt und „All-right“ heißt, praktisch. Weiches, namentlich Alkali haltiges Wasser macht den Kaffee wohlschmeckender als hartes, also Kalk führendes. Der mit geeigneten Mineralwässern (Karlsbad!) bereitete Kaffee gilt daher als der wohlschmeckendste.

Zu gutem Kaffee gehört auch gute Milch — schlechte Milch verdirbt einen guten Kaffee. Wünscht man aber besonders guten Kaffee zu geben, so ist rohe Sahne erwünscht; hat man solche indes nicht und mag nicht gern fette gekochte Milch nehmen, da manche die Haut scheuen, so kann man sich auf folgende Weise helfen: Man setzt frische Milch auf ein rasches Feuer und rührt sie beständig, bis sie kocht, dann nimmt man den Topf ab, zerrührt ein ganz frisches Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gibt von der kochenden Milch allmählich dazu und rührt noch eine kleine Weile, damit sich keine Haut bildet. Der Kaffee bekommt dadurch einen angenehmen Geschmack.

Kaffee kann auf verschiedene Weise gereicht werden. In Frankreich versetzt man den fertig gekochten Kaffee mit der gleichen Menge kochender Milch und läßt beides aufkochen. In Paris vermischt man diesen Milchkaffee mit Milchschokolade, was trotz der wundersamen Zusammensetzung nicht schlecht mundet. In Norwegen wird der schwarze Kaffee mit einem Glas Likör gesüßt und in Wien reicht man den Herren nach dem Mittagessen heißen schwarzen Kaffee, den man gut süßt, und gießt nun über den Rücken eines Teelöffels einen Teelöffel alten Kognak auf den Kaffee und zündet ihn an. Ist der Kognak ausgebrannt, rührt man den Kaffee und Kognak durcheinander.

3. Tee. In früheren Jahren wurde bekanntlich der schwarze Tee nur mit grünen vermischt getrunken; mehr und mehr aber wird in gegenwärtiger Zeit nur von ersterem Gebrauch gemacht, da der schwarze Tee eine weniger aufregende und Nerven angreifende Eigenschaft als der grüne Tee besitzt.

Pekko ist die beste Sorte des schwarzen Tees. Wenn man ihn auf dem Landwege bekommen kann — er heißt dann Karawanentee —, so wird ihm das eigentümliche Aroma nicht durch die Seeluft entzogen, er ist dann von äußerst feinem, angenehmem Geschmack, wird aber auch ungemein hoch bezahlt. Viel billiger als Pekko ist Souchong-

tee, und eine gute Sorte dieses Tees zu empfehlen. Kongo ist am wenigsten geschätzt, indes gibt es auch davon Sorten, die nicht übel sind.

Um Tee gut aufzubewahren, daß er nichts von seinem Aroma einbüßt, füllt man ihn in luftdicht schließende Dosen, welche man vorher aromatisiert, d. h. in denen man einen Teeaufguß erkalten läßt.

Den Teetopf spült man heiß aus und setzt ihn mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte. Nachdem er recht heiß geworden, gießt man das Wasser heraus, gibt für eine Person etwa 2 große Teelöffel Tee (für mehrere Personen kann verhältnismäßig weniger genommen werden) hinein, setzt den Tee mit wenig kochendem Wasser an, läßt ihn etwas ziehen, füllt den Topf mit kochendem Wasser, stellt ihn einige Minuten heiß und rührt ihn mit einem Teelöffel durch.

Grüner Tee wird mit einer Tasse kochendem Wasser übergossen, dieses sofort wieder entfernt, der Tee mit wenig kochendem Wasser angefeuchtet, und nachdem er gezogen hat, nachgefüllt, kochen darf der Tee nicht.

Der auf die angegebene gebräuchliche Weise bereitete Tee enthält viel Gerbstoff und ist nichts weniger als ein wohlschmeckendes Getränk. Wenn man sich nun auch für verpflichtet hält, seinen Gästen die durch den Gebrauch befohlene dunkle, mißfarbige und streng riechende und schmeckende Brühe vorzusetzen, so sollte man doch nicht versäumen, für den Privatgebrauch den Versuch zu machen, den Tee nur bis zu einer Minute mit dem kochenden Wasser in Berührung zu lassen. Die so erhaltene goldig durchsichtige, aromatisch riechende Flüssigkeit enthält den wichtigsten Bestandteil des Tees, das Teïn, fast vollständig gelöst, auch die ätherischen Öle zum großen Teil, nur die widerliche Gerbsäure ist der Hauptsache nach zurückgeblieben. Die beabsichtigte nervenanregende Wirkung wird man also auch mit einem solchen Aufguß erreichen. Voraussetzung dieser Bereitungsweise ist nur, daß der erste, wertvollste Aufguß nicht etwa schon von Chinesen oder Engländern getrunken ist, die uns die wieder getrockneten Blätter oft als feinste Ware verkaufen. — Um das lästige Abgießen des Tees zu vermeiden, bei dem obendrein Aroma verloren geht, verwendet man am besten ein sogenanntes Tee-Ei; ein solches aus Nickelin oder noch besser Reinnickel-Draht ist am meisten zu empfehlen. Im Tee-Ei kommen die Teeblätter zunächst nur mit einer geringen Wassermenge in Berührung, welche nicht viel Gerbsäure lösen kann, so daß das sonst wohl empfohlene Aufgießen von wenig Wasser und Nachgießen des übrigen nach Entfernung der Teeblätter entbehrlich wird.

Weiches Wasser macht den Tee angenehmer als hartes. Von den gebräuchlichen Zusätzen ist Milch als ganz unpassend zu bezeichnen.

4. Milchschokolade. Hierzu läßt sich wegen der Verschiedenheit der Schokolade in Gehalt und Geschmack kein bestimmtes Verhältnis angeben. Indes rechnet man gewöhnlich von guter süßer Schokolade 80 g zu 1 *l* oder 10 g zu einer Tasse, zum Verkochen etwas zugegeben. Von bitterer Schokolade reicht etwas geringere Menge. Man setzt die Schokolade mit Wasser kaum bedeckt aufs Feuer; nachdem sie ganz weich geworden, rührt man sie zu einem gleichmäßigen Brei und gibt die frische Milch hinzu, die man mit einem Drittel Wasser verdünnen kann, wodurch das Getränk einen angenehmeren Geschmack erhält und besser bekommt, als wenn es nur mit Milch zubereitet ist. Dann fügt man den etwa nötigen Zucker hinzu und läßt die Schokolade etwa 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen. Ein Verrühren der Schokolade mit Eiern, das manchmal beliebt wird, ist nicht zu empfehlen, da es die Schokolade zu sehr verdickt und ihren feinen Geschmack unliebsam verdeckt.

5. Wasserschokolade. Man kann zu 1 *l* Wasser 125 g gute süße Schokolade oder zu jeder Tasse 15 g rechnen; zum Verkochen muß zugesetzt werden. Sie wird wie die Milchschokolade gemacht, muß aber 10 Minuten bei starkem Feuer kochen und gerührt oder besser gequirlt werden, wodurch sie sich bindet.

6. Schlemp (ein holländisches Wintergetränk). 1/4 Tasse grüner, nach Nr. 3 abgegossener Tee, ein Eßlöffel Gerste, eine Prise Safran, 6 Gewürznelken, etwas Muskatblüte und Zimt werden mit kochendem Wasser in einem Teetopf angesetzt; die Tülle (der Ausguß) muß mit Papier zugestopft werden. Man läßt es eine Stunde ruhig stehen, kocht dann zu dieser Portion 1 3/4 *l* frische Milch, gibt den Tee durch ein Sieb hinzu, rührt das Ganze mit vier Eidottern ab und reicht es in Tassen.

7. Imperial-Punsch. Eine in feine Scheiben geschnittene Ananas, 1 Flasche Schaumwein, 1 Flasche Rheinwein, nahezu 1 Flasche Arrak, 1 *l* kochendes Wasser, etwa 250 g Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben, nach Belieben auch die feine Schale einer kleinen Pomeranze, 4 Apfelsinen, Saft von 4 frischen Zitronen, nach Belieben 3 g ganz feiner Zimt, ein Stück Vanille von der Länge eines halben Fingers.

Man läßt in kochendem Wasser Zimt und Vanille gut ausziehen, nimmt das Gewürz heraus, gießt das Wasser in die Bowle, gibt Zucker, Zitronensaft, die abgezogenen, in Achtel geschnittenen Apfelsinen und die Ananas hinein. Nachdem dies kalt geworden ist, wird Rheinwein, Arrak und Schaumwein hinzugegeben.

8. Erdbeerpunsch nach Uhlenhorst. Man nimmt auf eine Flasche guten Rum 1 kg Erdbeeren, quetscht letztere mit einem Löffel, am

besten in einer steinernen Schüssel, zu Brei, tut die Erdbeermasse in ein verschließbares steinernes oder gläsernes Gefäß, gießt den Rum darauf und läßt die Mischung 2 bis 3 Tage stehen, während welcher Zeit man die Masse mehrere Male umrührt. Hierauf füllt man die Flüssigkeit ab und läßt sie durch ein nicht ganz feines Haarsieb in ein anderes Gefäß laufen. Den zurückbleibenden Erdbeerbrei gibt man darauf ebenfalls nach und nach in das Sieb und reibt ihn durch. Den zurückbleibenden Rest drückt man durch ein ausgespanntes sauberes, vorher ausgekochtes und wieder trocken gewordenes leinenes Tuch und füllt dann den also gewonnenen sogenannten Erdbeerrum in Flaschen, die, gut verkorkt und versiegelt, liegend lange aufbewahrt werden können, selbst bis zum nächsten Sommer. Sollte bei längerem Aufbewahren der Punsch gelieren, so muß man dies Gelee vorsichtig durch Schütteln aus der Flasche bringen, bei der Berührung mit dem kochenden Wasser löst es sich sofort.

Zum Punsch nimmt man auf eine Flasche Erdbeerrum den Saft von 2 guten saftigen Zitronen ohne Kerne, nach Geschmack 500 bis 700 g Zucker und 3 Flaschen Wasser. Der Zucker wird in eine Terrine oder Bowle getan, der Zitronensaft darauf gedrückt, dann der Rum hinzugegossen und zuletzt das kochende Wasser. Der fertige Punsch wird in der Terrine zugedeckt, bis zum Erkalten aufbewahrt und schmeckt, wenn er am Vormittage gemacht und erst abends genossen wird, besser, als wenn er heiß und frisch getrunken wird. Auch dieser fertige Punsch kann auf Flaschen gefüllt, mehrere Tage (liegend) aufbewahrt werden, und gewinnt nach mancher Ansicht noch an Geschmack.

Die bei der Bereitung des Erdbeerrums zurückbleibende Erdbeermasse kann zu einem guten Punsch verbraucht werden, indem man auf diese Masse kochendes Wasser gießt, sie umrührt und dann einige Stunden stehen läßt, hierauf die Flüssigkeit abfüllt und Zucker und Zitronensaft nach Bedürfnis hinzufügt.

9. Rum-Punsch nach Uhlenhorst. Auf eine Flasche guten Rum nimmt man den Saft von 4 saftreichen Zitronen ohne Kerne und bis zu 1 kg Zucker. Zucker und Zitronensaft wird in eine Terrine getan, etwas von der äußeren gelben, fein abgeschälten Zitronenschale dazu geworfen und dann das Wasser kochend darauf gegossen. Bei gutem starken Rum kann man 4 Flaschen und wohl noch etwas mehr Wasser nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, zugedeckt bis zum Gebrauch aufbewahrt, und soll gleichfalls besser sein, wenn er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat. Wenn er dann, namentlich im

Winter, etwas warm getrunken werden soll, so kann man ihn in der Terrine im Ofen vorher erwärmen, oder auch in einem sauberen Bunzlauer Topf erhitzen, wobei der Punsch zugedeckt bleiben muß. Wenn von dem Getränk etwas übrig bleibt, so kann man es in eine Flasche füllen und diese liegend aufbewahren, was im Winter bis acht Tage geschehen kann. Vor dem Auftragen gibt man eine Flasche Schaumwein an den Punsch, der aber auch ohne diesen gut mundet.

10. **Holländischer Punsch.** Ein Teil durchgeseihter Zitronensaft, zwei Teile geriebener Zucker, vier Teile feiner Arrak in einem Glase gemessen.

Dies wird in einem kleinen Geschirr zugedeckt auf dem Feuer geschmolzen und mit acht Teilen kochendem Wasser durchgerührt.

Man kann zu diesem Punsch statt des Zitronensaftes auch Berberitzensaft nehmen, dessen Bereitung man beim Einmachen der Früchte (T. Nr. 77) findet.

11. **Weinpunsch. Nr. 1.** 6 Flaschen leichter Rheinwein werden mit Zucker, 80—100 g auf die Flasche, bis zum Kochen erhitzt, dann $^1/_2$—$^3/_4$ Flasche Arrak, noch besser aber echter alter Jamaika-Rum hinzugegeben und das Ganze noch kurze Zeit, ohne daß es kocht, auf dem Feuer gelassen.

12. **Weinpunsch. Nr. 2.** 1 Flasche Bordeaux, 100 g Zucker, 2 Flaschen Wasser, $^1/_2$ Flasche feiner Arrak, Saft einer Zitrone.

Wein und Zucker läßt man siedend heiß werden, aber nicht kochen, gibt das kochende Wasser hinzu und fügt zuletzt Arrak und den Saft einer Zitrone daran.

13. **Jäger-Weinpunsch.** Auf zwei Flaschen Moselwein nimmt man eine halbe Flasche Arrak-Punschsirup nebst etwas Zucker und läßt es nur bis zum Kochen kommen, nicht durchkochen, wobei sich ein weißer Schaum bildet.

14. **Ein anderer Weinpunsch.** 3 Flaschen Rheinwein werden bis zum Kochen erhitzt, hinzugefügt: 1 Flasche guter Tee, der von etwa 15 g gemacht worden ist, und 400 g Zucker, auf dem 1 Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben. Wenn diese Mischung in die Bowle gefüllt worden ist, setzt man, je nach der gewünschten Stärke des Punsches, etwa $^3/_{10}$—$^5/_{10}$ *l* Arrak hinzu.

15. **Polnischer Königspunsch.** Man reibt an 500 g Zucker eine halbe Apfelsine und eine halbe Zitrone ab, kocht dies mit $^3/_4$ *l* Wasser

zu dünnem Zuckersirup, fügt den Saft zweier Apfelsinen und einer halben Zitrone, 3 Löffel eingekochten Ananassaft, 1/2 Flasche Rheinwein, ebensoviel Chablis und Burgunder hinzu und läßt alles, ohne daß es kochen darf, heiß werden. Dann taucht man 1 Stück Zucker in Rum, legt es in einen silbernen Löffel, hält den Löffel über den Punsch und zündet den Zucker mit einem Fidibus an. Sowie der Zucker brennt, gießt man immer neuen Rum auf den Zucker, bis man eine halbe Flasche Rum so brennend in den Punsch hat laufen lassen, dann gießt man eine halbe Flasche Schaumwein hinzu und reicht den Punsch sofort.

Anmerkung. Der richtige Punschkenner brennt den Rum, welcher natürlich bester Sorte sein muß, stets auf oben angegebene Weise ab. — Zur Mischung mit Weißwein und Fruchtsäften ziehe ich roten Rheinwein dem französischen Rotwein vor und empfehle außerdem beste rote Fruchtweine wieder als billigen Ersatz der roten Rheinweine.

16. Mecklenburger Punsch. Man nimmt zu demselben 1 Flasche guten Tee, 4 Flaschen feinen Rotwein, 1 Flasche Portwein, 1 Flasche Kognak, 1/2 Flasche Madeira und 1 kg Zucker, auf dem 2 Zitronen abgerieben sind.

17. Amerikanischer Punsch. 6 Eigelb rührt man mit 250 g Zucker schäumig, fügt alsdann 4/10 *l* feinen Arrak hinzu und zieht den steifen Eierschnee durch die Mischung. Wenn alles gleichmäßig verrührt ist, mischt man 1 1/2 *l* süße Schlagsahne unter den Punsch und reicht ihn sofort in Henkelgläsern.

18. Jenny-Lind-Punsch. Eine halbe Apfelsine reibt man auf 250 g Zucker ab, preßt den Saft von 2 Apfelsinen auf denselben und läutert ihn damit. Darauf gießt man 2 Flaschen Rheinwein hinzu und erhitzt die Flüssigkeit bis zum Kochen. Ein 2 cm langes Stück Vanille klopft man inzwischen weich, legt es in die heiße Flüssigkeit und läßt es bis zum Erkalten in ihr. Man gießt zuletzt 2/10 *l* Madeira an und stellt dann den Punsch bis zum Gebrauch auf Eis.

19. Kalter Silvester-Punsch. Man bereitet diesen Punsch recht früh am Morgen des letzten Tages im Jahre, damit er sehr kühl gereicht werden kann, was zu seinem trefflichen Geschmack Haupterfordernis ist. Man brüht 10 g Pekko eine halbe Minute mit 3/10 *l* siedendem Wasser (man tut den Tee in ein Tee-Ei), gießt die Flüssigkeit in eine Terrine und deckt sie zu. 750 g Zucker wird mit 1/4 *l* Wasser geläutert, die Schale einer halben Zitrone, eine halbe Stange zerschnittene Vanille und 6 g getrocknete Orangeblüten hinzugefügt und der Zucker an nicht zu heißer Herdstelle eine Stunde ziehen gelassen. Darauf

wird er durch ein Sieb zu dem Tee getan, 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Rotwein, $^1/_2$ Flasche Madeira, $^1/_4$ Flasche abgebrannter Rum, der Saft von 2 Apfelsinen, 2 Löffel Himbeersaft und 5 g Ananasextrakt zugefügt, alles erhitzt und vor dem Anrichten, nachdem der Punsch recht kalt geworden ist, ein Glas Maraskino zugesetzt.

20. **Römischer Punsch.** Man reibt auf 500 g Zucker die Schale einer halben Apfelsine und einer halben Zitrone ab, läutert den Zucker mit $^1/_4$ *l* Wasser und dem Saft einer Zitrone und zweier Apfelsinen und gießt $^1/_2$ Flasche Rheinwein, $^1/_{10}$ *l* Arrak, $^1/_{10}$ *l* Maraskinolikör und $^1/_2$ Flasche deutschen Schaumwein hinzu. Man füllt diese Mischung in eine Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißigem Umdrehen gefrieren. Etwa eine halbe Stunde vor dem Anrichten zieht man den steifen Eierschnee von 4 Eiweißen, den man mit 100 g Vanillezucker gewürzt hat, darunter, läßt es noch eine halbe Stunde stark frieren und reicht den Punsch, der weiß und schaumig wie dicker Rahm sein muß, in Champagnergläsern.

21. **Eierpunsch.** $^1/_2$ Flasche guter Weißwein, stark $^1/_2$ *l* kochendes Wasser, 240 g Zucker, auf dem 1 frische Zitrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Zitronen, nach Belieben etwas Tee, Muskatnuß und einige Nelken, sowie 8 Stück frische Eier und etwas Arrak.

Man läßt die Gewürze in dem kochenden Wasser ausziehen und preßt sie aus, gießt alles übrige hinzu und schlägt es mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum sich hebt, kochen darf es nicht. Wenn der Topf abgenommen ist, so muß noch ein wenig geschlagen und während des Schlagens Arrak nach Geschmack hinzugefügt werden.

22. **Eispunsch.** $^1/_2$ kg Zucker, auf dem 1 Zitrone abgerieben, wird mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, der Saft von zwei Zitronen hinzugefügt, und wenn es kocht, gut abgeschäumt. Nach dem Erkalten gibt man den Saft von 6 Apfelsinen dazu. Man gießt die Mischung in eine Gefrierbüchse. Nachdem sie ziemlich steif gefroren ist, fügt man nach und nach eine Flasche Schaumwein, ein Weinglas voll Arrak und ein halbes Glas Jamaika-Rum hinzu.

23. **Punsch-Extrakt.** 750 g feiner Zucker, Saft von vier recht frischen saftigen Zitronen, eine Flasche feiner Arrak. Den Zucker läßt man mit $1^1/_2$ Tasse Wasser kochen, gibt den Zitronensaft hinzu, und wenn es abgekühlt ist, den Arrak. Beim Gebrauch gießt man zu 1 Teil dieses Extraktes 2 Teile kochendes Wasser.

24. Glühwein. Zu 4 Flaschen Rotwein werden $^{1}/_{2}$ kg Zucker und 25 g in Stücke gebrochener feiner Zimt, sowie einige Nelken ein gutes Verhältnis sein, andernfalls kann nach dem Erhitzen noch Zucker hinzugefügt werden. Man stellt alles zusammen in einem irdenen Topfe zugedeckt aufs Feuer, und gibt es kochend heiß in eine Bowle.

25. Grog. Man gießt zu einem Teil Arrak oder Rum und Zucker nach Belieben drei bis vier Teile kochendes Wasser.

Ein ganz vorzüglicher und bekömmlicher, auch Damen im Winter als sogenannter Schlaftrunk sehr zu empfehlender und beliebter Grog wird aus echtem alten Jamaika-Rum, recht reichlich Zucker und kochendem Wasser, 4—5mal so viel als Rum, bereitet.

26. Whip. 2 Flaschen weißer Wein, 230 bis 270 g Zucker, an dem die Schale von 1 bis 2 Zitronen abgerieben, nebst dem Saft, 2 g feiner ganzer Zimt, 6 zerklopfte frische Eier.

Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer bis zum Kochen stark geschlagen, schnell in eine Bowle gegossen, die vorher mit warmem Wasser erwärmt wurde, in Gläser gefüllt und heiß getrunken.

27. Kalter Eierwein (ein erquickendes Getränk). Man nimmt zu $^{1}/_{4}$ *l* weißem oder auch rotem Wein 2 ganz frische Eidotter, rührt sie mit geriebenem Zucker und wenig Muskatnuß dick und schaumig und gibt dann den Wein allmählich dazu.

28. Eierbier. Man rechnet auf jede Person $^{1}/_{4}$ *l* Bier, 1 frisches Ei, 30 g Zucker, auch nach Belieben etwas Zitronenschale oder Zimt.

Das Ei wird zerklopft, mit Bier und Zucker auf ein rasches Feuer gesetzt und mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen stark geschlagen (kochen darf es nicht, weil es sonst gerinnt), das Getränk vom Feuer genommen, noch ein wenig geschlagen und in Gläser gefüllt.

Ebenso mit W e i n als „Eierwein".

29. Warmer Hoppelpoppel. 1 *l* süße Sahne, 4 Eidotter, $^{3}/_{10}$ *l* Arrak, Zucker nach Geschmack.

Die Sahne läßt man mit Zucker zum Kochen kommen, nimmt sie vom Feuer, zerrührt die Eidotter mit etwas Milch, gibt sie unter stetem Rühren langsam hinzu und rührt den Arrak durch.

30. Kalter Hoppelpoppel. 4 Eidotter und $^{1}/_{8}$ geriebene Muskatnuß werden mit $^{2}/_{10}$ *l* süßer Sahne gerührt, dann mit $^{1}/_{4}$ *l* Arrak oder feinem Rum vermischt und mit Zucker versüßt.

31. Feiner Bischof. Zu einer Flasche Rotwein die möglichst fein abgeschälte Schale von einer kleinen grünen Pomeranze und 100 g Zucker.

Die Schale muß nach 10 Minuten entfernt werden.

32. Guter Bischof-Extrakt. 12 Stück frische grüne Pomeranzen, $^1/_2$ l völlig entfuselter Spiritus.

Die Pomeranzen werden mit einem scharfen feinen Messer so fein als möglich abgeschält, die grünen Schalen in schmale Streifchen geschnitten, alsdann mit dem Spiritus übergossen und bei gelinder Wärme drei Tage digeriert (ausgezogen), wobei das Gefäß mit Blase gut verschlossen und öfters umgeschüttelt werden muß. Nach dem Ausziehen wird die Essenz durch Löschpapier filtriert und zum Gebrauch aufbewahrt.

Man nimmt hiervon zu jeder Flasche Rotwein etwa 2 Eßlöffel voll und versüßt sie nach Geschmack mit 100—130 g feinem Zucker.

33. Pariser Kardinal-Extrakt. $^8/_{10}$ l Arrak, die gelbe Schale von 4 Apfelsinen, 70 g bester Zimt, etwas Vanille.

Der Zimt wird grob gestoßen, Vanille in kleine Stücke geschnitten, die Apfelsinen fein geschält, in Stücke geschnitten und mit dem Arrak in eine Flasche gefüllt, übrigens wie beim Bischof-Extrakt verfahren.

Von diesem Extrakt werden 2 Löffel zu 1 Flasche gutem Rheinwein gegeben und mit 80—100 g feinem Zucker versüßt.

34. Bowle, allgemeine Bemerkungen über die Zubereitung derselben. Für alle Bowlen empfiehlt es sich sehr, zu den leichten Bowleweinen (Mosel- und Rheinwein) eine Flasche besseren und schwereren Rheinwein zu nehmen. Die Bowle wird dadurch durchaus nicht zu stark, gewinnt aber sehr an Geschmack. Bei Bowlen von eingemachten Früchten ist nur stark die Hälfte des angegebenen Zuckers erforderlich. Dieser löst sich gut in Wasser, mit dem er vor dem Hinzufügen des Weins in der Bowle angefeuchtet wird, doch ist ein fertiger Zuckersirup stets vorzuziehen. Man stellt den Zuckersirup her, indem man 1 kg reinen Zucker mit $^1/_2$ l Wasser zum Kochen bringt, 5 Minuten kocht, durch eine gebrühte, kalt gespülte, ausgerungene Serviette gießt und den Sirup in kleine Glasflaschen füllt, in denen man ihn verkorkt lange aufbewahren kann. 100 g Zucker gleicht 1 Weinglas Zuckersirup. Wenn irgend möglich macht man die Bowle mehrere Stunden vor dem Gebrauch ganz fertig und stellt sie dicht verschlossen recht kühl, am besten auf Eis. Rotwein verbessert die Bowle an sich

nicht, gibt ihr aber eine für manche Bowlen beliebte Farbe; roter Rheinwein und selbst Fruchtwein sind dabei dem französischen Rotwein entschieden vorzuziehen. Auch Selterswasser verbessert keine Bowle und ist der Salze wegen, die es enthält, überhaupt nicht zu empfehlen; will man die Bowlen leichter machen, so nimmt man kohlensaures Wasser (in den Apotheken käuflich). Ganz abzuraten ist bei feinen Bowlen, die bekömmlich sein sollen, von einem Zusatz von Rum, Arrak, Kognak und dergl. Soll Champagner oder moussierender Rheinwein dazu gegeben werden, so muß dies unmittelbar vor dem Gebrauch geschehen.

35. Ananas-Bowle. Eine dünn abgeschälte und in feine Scheiben geschnittene frische Ananas, je nach der Größe der Frucht 8 bis 12 Flaschen Rhein- oder Moselwein und nach Geschmack auf die Flasche 80—100 g Zucker.

Die Scheiben der Ananas bestreut man lagenweise stark mit Zucker, gießt ein Glas Madeira, in dessen Ermangelung Wasser darüber und stellt sie 24 Stunden zugedeckt hin. Danach legt man sie in eine Bowle und fügt Wein und den etwa zurückbehaltenen Zucker hinzu. Auf eingemachte Ananas schüttet man 10—12 Stunden vor dem Gebrauch eine Flasche Wein. Die in Blechbüchsen eingemachten, aus Havanna herüberkommenden Ananas werden in Scheiben geschnitten und ganz so wie angegeben damit verfahren. Der in der Büchse befindliche Saft wird zur Bowle verwandt. Die Büchsen-Ananas haben manchmal einen faden, nichtssagenden Geschmack, welchen man wesentlich verbessert, wenn man den Ananassaft mit 100 g Zucker und wenig Vanille dicklich einkocht und die zerschnittene Ananas fünf Minuten in dem Sirup ziehen läßt.

Anmerkung. Um etwa übrig gebliebene Ananas bis zu nächster Gelegenheit aufheben zu können, ist ein Einmachen der Frucht (T. Nr. 95) anzuraten.

36. Pomeranzen-Bowle. Je nach der Größe 1—2 Stück grüne Pomeranzen, 6 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche guten Burgunder, nach Gefallen 1/2 Flasche kohlensaures Wasser und auf die Flasche 60—70 g Zucker.

Die grüne Schale der Pomeranzen wird mit einem kleinen scharfen Messer möglichst dünn abgeschält, in ein Wasserglas, welches zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, gelegt und, mit Papier zugedeckt, 2 bis 3 Minuten zum Ausziehen hingestellt. Der erforderliche Zucker (Zucker-

sirup) wird in die Bowle gegeben, der Wein hineingegossen und von dem Extrakt der Pomeranzenschale nach Geschmack hinzugefügt.

37. Pfirsich-Bowle. Nachdem die Haut der frischen Pfirsiche möglichst dünn abgezogen ist, werden sie in feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit gestoßenem Zucker reichlich bestreut, mit wenig Wasser angefeuchtet, womöglich mehrere Stunden, noch besser einen ganzen Tag zum Ausziehen in einem verschlossenen oder mit Papier zugebundenen Gefäße aufbewahrt, und dann wie die Erdbeeren bei Erdbeerbowle verwendet. Neuerdings bereitet man vielfach die Pfirsich-Bowle aus unzerschnittenen Früchten. Man durchsticht die ganzen geschälten Pfirsiche überall mit einer starken Nadel, bestreut sie mit Zucker und begießt sie mit Wein, indem sie vier bis sechs Stunden ausziehen müssen. Man bereitet die Bowle dann wie die Erdbeerbowle und legt in feine Scheibchen geschnittene, für sich eingezuckerte Pfirsiche zuletzt in die fertige Bowle.

38. Erdbeer-Bowle. Ein gehäufter Teller voll frischer, schöner Erdbeeren — Walderdbeeren verdienen den Vorzug — wird in eine Bowle gegeben, schichtweise mit 400—500 g feingeriebenem Zucker überstreut, ein wenig Wasser dazu gegeben und etwas umgeschwenkt, damit der Zucker sich mit den Erdbeeren verbindet. So läßt man die Bowle möglichst 6—8 Stunden gut zugedeckt stehen und gießt dann 6—8 Flaschen Moselwein hinzu.

39. Erdbeerbowle nach Uhle. Tadellose gut eingezuckerte Erdbeeren bringt man in schöner Kristallschale mit silbernem Löffel auf die Tafel. In jedes Bowlenglas gibt man einen Löffel voll Erdbeeren, füllt das Glas zu zwei Dritteln mit gutem Mosel- und dann vollends mit Schaumwein. Beide Weine müssen gut gekühlt sein.

40. Schaumwein-Bowle. 1/2 kg zerkleinerter Zucker wird mit zwei Flaschen Moselwein, einer Flasche Burgunder und zwei Flaschen Champagner oder moussierendem Rheinwein übergossen und die Bowle bis zum Gebrauch wohlverschlossen auf Eis gestellt.

41. Maiwein (Maitrank). Möglichst junger und frischer Waldmeister (in den Monaten April und Mai) vor der Blüte wird sorgfältig ausgesucht, wobei die unteren Blätter und die unteren Teile der Stengel entfernt werden. Wenn man ihn nicht selbst gepflückt hat, wird er unmittelbar vor dem Gebrauch rasch in Wasser abgespült, dann, falls Kräuter in reichlicher Menge vorhanden sind, in ein Porzellansieb gelegt und Zucker darüber gestreut. So viel Flaschen Mosel- oder Rheinwein, als man Maitrank zu haben wünscht, werden nun durch das Porzellansieb in eine Bowle gegossen, da von dem lieblich-aroma-

tischen Dufte des Waldmeisters der Wein hierdurch hinreichend Würze erhält. Das Getränk muß nach Geschmack mit Zucker nachgesüßt werden.

Hat man weniger Waldmeister zur Verfügung, dann werden einige Bündel desselben mit den Spitzen der Kräuter an einem Faden in den Wein gehängt, doch muß dies mit Vorsicht geschehen, da sonst der Maiwein zu stark danach schmecken würde. Man kann, wenn es geliebt wird, der Länge nach in kleine Stücke zerteilte Apfelsinen ohne Kerne in die Bowle geben.

Einige Tage hält sich der Maiwein in Flaschen gefüllt, wobei jedoch sorgfältig darauf zu achten ist, daß auch nicht das kleinste Stück Waldmeister mit in die Flasche kommt.

Auch kann man Waldmeister mit einer Flasche Wein übergießen und in ihr 10—15 Minuten ausziehen lassen. Diesen Maitrankextrakt füllt man in Fläschchen und gibt von ihm nach Geschmack an die obige mit Zucker angesetzte Bowle.

„Gefrorener" Maitrank ist sehr erquickend an heißen Tagen. Man füllt den fertigen, etwas süßer als sonst gehaltenen Maiwein in die Eisbüchse, läßt ihn zu steifem Brei gefrieren und setzt vor dem Auftragen den festen Schnee einiger Eiweiß unter die Masse. Man füllt diesen Maiwein in flache Glasschälchen und gibt Löffelbiskuit dazu.

In derselben Weise wie von Waldmeister bereitet man im Juli, August und September eine Bowle von Reseda, zu der man 15 frisch abgeschnittene Blütenähren auf eine Flasche Wein mit 125 g Zucker rechnet und etwas länger in dem Wein ziehen läßt als den Waldmeister.

Wie Reseda wird auch die Marschall-Niel-Rose zu schöner Bowle verwandt. Man läßt dazu drei zerblätterte Rosen in einem Glas Wein ausziehen und setzt dies dann der fertigen Weinbowle zu.

Sehr einfach und erquickend ist endlich eine Zitronenbowle. Die fein abgeschälte Schale läßt man eine Stunde in 1/4 l Wasser ausziehen, gibt das filtrierte Wasser in die Bowle, die fein geschnittene Zitrone hinein und fügt 2 Flaschen leichten Moselwein und 2 Flaschen kohlensaures Tafelwasser hinzu.

42. Apfelbowle. Sehr feine Tafeläpfel, wie Goldreinetten, weiße Calvillen oder Gülderlinge, schält man, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie in dünne Scheiben. Man übergießt diese Apfelscheiben mit 2 Glas Zuckersirup und läßt sie einen Tag zugedeckt ausziehen. Am folgenden Tage fügt man 2 Flaschen Rheinwein, 1 Glas Tokayer und 1/4 Flasche Burgunder hinzu, seiht die Bowle nach einigen Stunden durch, damit die Apfelscheiben zurückbleiben und reicht sie mit oder ohne Zusatz von 1/2 Flasche Schaumwein.

43. Gurkenbowle. Eine schöne Gurke, bei der man sich überzeugt, daß sie nicht bitter ist, wird geschält. Man bestreut sie dick mit Zucker und übergießt sie mit einer Flasche Rotwein. Die Gurke bleibt in dem Wein so lange, bis er genügend Geschmack angenommen hat. Dann entfernt man die Gurke und gibt eine Flasche kühlen Säuerling oder leichten Schaumwein an den Wein; eine weitere Zuckerzutat findet bei dieser Bowle nicht statt.

44. Himmlischer Trank. (Für heiße Sommertage.) Man stellt 2 *l* Milch in Eis, fügt einen Teelöffel gestoßene Vanille, vier Likörgläschen Kirschengeist, einen halben Teller zerrührte frische Erdbeeren und eine halbe, in Würfel geschnittene Ananas (Büchsenfrucht), sowie den nötigen Zucker hinzu, läßt das Getränk drei Stunden ziehen, gießt es dann durch ein Sieb, füllt es in flache Gläser, tut in jedes Glas ein Eisstückchen, einige eingezuckerte Erdbeeren und Ananaswürfel und reicht das Getränk sofort.

45. Bier-Kaltschale in Gläsern. Geriebenes Schwarzbrot, gewaschene und aufgekochte Korinthen, Zimt, Zucker, einige Zitronenscheiben und süßes leichtes Bier werden untereinander gemischt und in Gläser gefüllt. Man reicht die Kaltschale mit kleinen langstieligen Löffeln von Holz.

46. Limonade. 2 Teile Wasser, 1 Teil weißer Wein und einige Zitronenscheiben werden mit Zucker nach Geschmack versüßt.

47. Kalte Ente. (Rezept des Rheinlandes.) Man nimmt zwei Flaschen kalten leichten Mosel, mischt sie mit zwei Flaschen eines beliebigen kalten Säuerlings, tut einige Zitronenscheiben hinein und süßt den Trank nach Geschmack. — Will man das Getränk verfeinern, so nimmt man zwei Flaschen Schaumwein und zwei Flaschen Mosel, ein Versüßen ist dann kaum nötig. Am feinsten ist die kalte Ente übrigens, wenn man Burgunder mit Schaumwein zu gleichen Teilen ohne weitere Zutat mischt.

48. Sorbet. Vorbemerkung. Manchmal wird jetzt bei großen Diners nach der ersten Abteilung der Speisenfolge, in der Regel vor dem Hauptbraten, ebenso wie römischer Punsch und Eispunsch, ein aus der Türkei zu uns gekommenes erfrischendes Getränk, Sorbet oder Scherbet genannt, gereicht. Aus feinen Früchten und deren Saft, hauptsächlich mit Wasser bereitet, durch Zitronensaft und Zucker gewürzt, darf dies Getränk weder zu süß, noch zu sauer sein, um erquickend und durststillend zu wirken und muß das eigentümliche Aroma jeder Frucht, aus welcher es bereitet ist, haben. Letztere wird oft mit gereicht. Einige Vorschriften zu Sorbet folgen hier.

49. Sorbet von Ananas. Am einfachsten ist dieser mit in Zucker eingekochten Ananasscheiben zu bereiten, welche mit einem silbernen Obstmesser in kleine Stückchen geschnitten, mit ihrem Saft in eine Kristallbowle gelegt, mit $^1/_2$ *l* kaltem Wasser, dem Saft von 1—2 Zitronen übergossen und fest zugedeckt werden. Einige Stunden vor dem Gebrauch fügt man noch 2 *l* Wasser hinzu, rührt die Flüssigkeit um und läßt die Zunge entscheiden, ob noch Zucker oder Säure zugesetzt werden muß, stellt dann die Bowle in Eis und reicht den Sorbet später nebst den Früchten in Kelchgläsern, mit Teelöffeln.
Auf 2—3 *l* Wasser rechnet man $^1/_2$ kg Ananas.

50. Sorbet von Pfirsichen oder Aprikosen. Man schält 1 kg vollkommen reife, tadellose Früchte dieser Art, schneidet sie in Viertel, entfernt dabei die Kerne, legt das Pfirsichfleisch in eine Schale, bestreut es mit 125 g gestoßenem Zucker und gibt $^1/_2$ *l* Wasser, nebst dem Saft von 1—2 Zitronen darüber, worauf man das Gefäß fest schließt. Nebenher hat man noch $^1/_2$ kg reife Pfirsiche mit den Kernen im Steinmörser zerstoßen und mit 2 *l* Wasser $^1/_2$ Stunde gekocht, dann durch ein feines Haarsieb gerieben und mit den Früchten vereinigt. 2 Stunden vor dem Gebrauch prüft man den Geschmack des Getränkes, stellt es in einer Bowle in Eis oder wirft kleine Eisstückchen hinein und reicht den Sorbet wie den vorhergehenden.

51. Nektar-Sorbet mit Schaumwein. $1^1/_2$ kg der feinsten, gewürzreichsten reifen Äpfel, Muskat-, Ananas- oder Goldreinetten. Grafensteiner oder Calvillen, schält man so fein wie möglich, weil sich das Aroma des Obstes hauptsächlich dicht unter der Schale befindet, entfernt dabei Blume und Stiel, schneidet die Äpfel in Viertel, dann in sehr dünne Scheiben. Diese begießt man in einer Porzellanterrine mit 2 *l* Wasser, gibt 125 g Zucker nebst dem Safte einiger Limonen, ganz wenig von deren gelber Schale hinzu und läßt die Äpfel in der fest verschlossenen Schale $^1/_2$ Tag stehen. Dann preßt man die Äpfel durch ein loses, geruchloses leinenes Tuch, gießt das Äpfelwasser in eine Glasbowle, stellt diese in Eis und vermischt kurz vor dem Servieren 1 Flasche Schaumwein damit. Man reicht den Sorbet in kleinen Henkelgläsern.

52. Sorbet von Apfelsinen. 1 Dutzend saftreiche Apfelsinen schält man ab, kocht die Schalen, reichlich mit Wasser bedeckt, vollkommen weich und läßt sie in einem Siebe abtropfen. Danach schneidet man auf einem sauberen Holzteller mit einem dünnen scharfen Messer die weiche pelzige Masse aus der aromatischen Oberschale und letztere in kleine Streifen oder Vierecke, löst 200 g Zucker in $^1/_2$ *l* Wasser auf,

gibt die geschnittenen Orangenschalen hinein und läßt sie $1/4$ Stunde langsam darin kochen und dann erkalten. Von den abgeschälten Apfelsinen schneidet man 6 in dünne Scheiben, entfernt dabei die Kerne und legt erstere in die Glasbowle. Die anderen Apfelsinen preßt man durch ein feines Haarsieb in die Bowle, mischt 2 *l* Wasser und 1 Flasche leichten Moselwein hindurch und gibt zuletzt so viel von den gezuckerten Schalen mit ihrem Saft, daß der Sorbet Süßigkeit und Gewürz genug hat. Dann wirft man kleine Eisstückchen hinein oder stellt ihn auf Eis.

53. Sorbet von Kirschen. Aus 1 kg der schönsten reifen Glaskirschen zieht man die Stiele mit den Kernen. Dann löst man 200 g Zucker in 1 *l* Wasser, kocht die Kirschen darin auf und läßt sie gelinde weich sieden. Nebenbei wird noch $1/2$ kg Kirschen mit den Steinen gestoßen, mit 2 *l* Wasser 25 Minuten gekocht, dann durch ein sauberes Tuch gepreßt. Beides läßt man erkalten, gibt zuerst die Kirschen in die Bowle, mischt das gekochte Kirschwasser mit einem großen Glas Maraskino, gießt es über die Kirschen und stellt den Sorbet in Eis.

Von Erd- und Himbeeren, Feigen und Rosinen wird ein ähnliches Getränk bereitet und verschieden gewürzt.

54. Indischer Sherrytrank. In 3 Löffeln Wasser werden 2 Löffel voll Zucker gelöst, dann tut man ein Eidick großes Stück kristallklares Eis — am besten Kunsteis — dazu, gießt 2 Glas Sherry daran, mischt alles mit dem Löffel zusammen und tut Erdbeeren, Orangenstückchen oder Ananaswürfel hinein.

55. Amerikanische Getränke. Alle aus Amerika zu uns herübergekommenen Tränke werden in großen Gläsern hergerichtet. Man hat die verschiedensten Sorten solcher Getränke, eine große Anzahl davon sagt jedoch dem deutschen Geschmack nicht zu. Am besten munden die folgenden Kühltränke:

a. Schaumwein Cobbler. Man gibt einen Eßlöffel feinen Zucker, ein Stück Zitronen- oder Orangenschale in ein großes Glas und füllt es zur Hälfte mit gestoßenem Eis (unbedenklich nur, wenn das Eis aus destilliertem Wasser hergestellt, also bakterienfrei ist). Man gießt bis zum Rand Schaumwein hinein, schüttelt es wiederholt hin und her, von einem Glase in ein anderes und legt dann zuletzt einige frische Beeren, wie die Jahreszeit sie bietet, obenauf. Statt Schaumwein kann man auch Burgunder nehmen.

b. Bostontrunk. In ein großes Glas gibt man $2/10$ Liter Fruchtsaft — Kirsch- oder Himbeersaft sind am besten —, ein halbes

Weinglas Kirschwasser, den Saft einer halben Zitrone und einige Stückchen Eis. Man fügt ein Glas Portwein hinzu und füllt zuletzt das Glas mit frischem Brunnenwasser. Das Getränk wird auf einen Kristallteller gestellt und der auf diesem freibleibende Rand mit schönen Früchten verschiedener Art bedeckt.

56. Apfeltrank. Man nimmt 8 Stück gewaschene, mit der Schale in 4 Teile geschnittene Äpfel, die gelbe Schale einer halben, den Saft einer ganzen Zitrone, ein Stück Zimt und eine halbe Tasse gewaschene Rosinen, ebensoviel Korinthen.

Dies wird mit 2 *l* Wasser so lange gekocht, bis die Äpfel weich sind, durch ein Haarsieb gegossen, mit Zucker versüßt und kalt getrunken.

Auch für Kranke ist dies ein angenehmes und gesundes Getränk, dann aber können die Gewürze wegbleiben. Statt der Rosinen und Korinthen kann man eine kleine Kruste Schwarzbrot mit den Äpfeln kochen und die Zitronenschale zurücklassen.

---

57. Limonade für Kranke (bei Fieber). Zu 1 *l* kochendem Wasser gibt man den Saft (nicht die Schale) einer guten Zitrone und entfernt alle Kerne.

Dies wird in eine Flasche gefüllt und dem Kranken mit etwas Zucker vermischt zum Trinken gegeben.

58. Mandelmilch für Kranke. 125 g geschälte, gewaschene und gestoßene süße Mandeln werden im Porzellanmörser mit wenig Wasser fein gestoßen, in 1 *l* heißes (kaltes Wasser, wie fast immer angegeben wird, löst niemals das Mandelöl auf) Wasser getan, bis dieses milchig und kalt geworden ist, durch ein sauberes Tuch, welches vorher in heißem Wasser gelegen hat (weil die Mandelmilch gar leicht davon einen Geschmack annimmt), stark durchgepreßt und mit etwas Zucker versüßt. Die Mandelmilch erhält sich — mit Ausnahme von heißen Sommertagen — in einer Flasche an einem kühlen Orte, in kaltes Wasser gestellt, bis zum dritten Tage.

Auch kann man zu den Mandeln 4—6 Stück bittere nehmen.

59. Arrowroot-Getränk für Kranke. $^7/_{10}$ *l* Wasser kocht man mit 50 g Zucker, einer Prise Salz, etwas fein abgeschälter Zitronenschale auf, rührt 50 g Arrowroot mit $^2/_{10}$ *l* kaltem Wasser an, kocht dies in dem Wasser klar und vermischt nun die Flüssigkeit nach Belieben mit Fruchtsaft, Rotwein oder Kognak. Man kann das Getränk warm und kalt reichen.

60. Haferschleim für Kranke. 20 g Hafermehl rührt man mit Wasser an und kocht es in 1/2 *l* kochendem Wasser, in das man ein Stückchen Ingwer getan, etwa 20 Minuten. Der Haferschleim wird durch ein Sieb getan, 2 Eigelb mit 60 g Zucker und 1/2 *l* Porter schaumig geschlagen und zu dem Haferschleim gerührt.

61. Eiertrank für Kranke. 4 Eigelb schlägt man 1/4 Stunde mit 60 g Zucker schaumig und fügt dann 3/10 *l* warmes Wasser und einen großen Eßlöffel lauwarmes Orangenwasser zu, vermischt alles gut miteinander und gibt es lauwarm.

62. Gerstenwasser für Kranke. Die geschälte Gerste, auch Graupen genannt, wird in kochendem Wasser mit dem Saft von einer Zitrone, wodurch sie weiß wird, aufs Feuer gesetzt. Nach einer Stunde wird das Gerstenwasser durch ein Sieb gegossen, nicht gedrückt, und nach Belieben mit etwas Zucker versüßt. Schleimige Getränke für Kranke kann man sehr schnell mit den äußerst feinen Gersten-, Hafer- und Reismehlen herstellen, welche in Heilbronn vorzüglich hergestellt werden. Man kocht sie, mit Wasser kalt angerührt, indem man kochendes Wasser nachgießt, in 10—20 Minuten gar. 1 Eßlöffel genügt meist für 1/2 *l*, wünscht man eine dickere oder dünnere Beschaffenheit, so nimmt man mehr oder weniger.

63. Molke für Brustkranke. Ein 2 1/2 cm langes Stück von einem trocknen Kälbermagen, der bei den Schlächtern zu haben ist, wird zum Einweichen 12 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Nachdem läßt man 1 *l* Milch kochen, rührt das Stück Kälbermagen samt dem Wasser in die langsam kochende Milch und läßt diese auf schwachem Feuer so lange kochen, bis die Absonderung erfolgt, welches nach Verlauf von 1/4 Stunde der Fall sein wird. Die Käsematte darf nicht hart sein. Alsdann gibt man das Ganze in ein sehr sauberes ausgebrühtes Stückchen von Leinwand und läßt die Molke abfließen.

In Ermangelung des Kälbermagens erfüllt ein Eßlöffel dickgewordene saure Milch den Zweck. Man reicht Molke nur nach ärztlicher Vorschrift.

64. Reiswasser, ein ganz vorzügliches Getränk bei Diarrhöe und krankhaften Beschwerden. 125 g bester Reis wird gut abgebrüht, mit 15 g ganzem Zimt in einen irdenen Topf zu 2 *l* kochenden Wassers gegeben, bis zu 1 *l* eingekocht, ohne Rühren durch ein Sieb gegossen und mit oder ohne Zucker den ganzen Tag hindurch getrunken.

65. Gerstentee für Kranke. Ein Eßlöffel feine Gerste wird in einen Teetopf gegeben, dieser voll kochendes Wasser gegossen und nach dem Erkalten etwas Himbeersaft zugesetzt.

66. Brotwasser für Kranke. Gutes Schwarzbrot wird in Scheiben geschnitten, geröstet, kaltes Wasser darauf gegossen, Zitronenscheiben ohne die Kerne — bei Fieber nur der Saft — hinzugegeben, die Flüssigkeit klar abgegossen und mit Zucker versüßt.

67. Isländisch Moos (ein Getränk für Brustkranke). Man läßt 30 g abgebrühtes Isländisch Moos mit 1 *l* Wasser 3 Stunden bis zu 3 Tassen einkochen. Dann wird es durchgepreßt und mit Zucker versüßt, auch mit frischer Milch des Morgens als Tee getrunken. Es kann am vorhergehenden Tage gekocht und morgens warm gemacht werden.

68. Veilchen-Essig (ein beruhigendes Getränk für Kranke, namentlich bei Nervenleiden und Kopfschmerz). 2—3 Handvoll blaue wohlriechende Veilchen, von denen die Stiele entfernt, tut man in eine Flasche, füllt sie mit Weinessig und läßt sie, verkorkt, einige Zeit in der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen, gießt den Essig durch ein Fließpapier und bewahrt ihn in einer verkorkten Flasche zum Gebrauch auf.

Es wird davon ein Teelöffel voll in ein kleines Glas Wasser gegeben und mit Zucker versüßt.

69. Getränk von eingekochten Fruchtsäften für Kranke. Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschensaft, besonders auch Himbeeressig mit Wasser vermischt, sind namentlich in Fieberkrankheiten dem Kranken ebenso erfrischend als zuträglich; für Brustleidende aber paßt letzterer nicht. Besonders wohlschmeckend und zuträglich ist Erdbeersaft mit Selterswasser, dabei unschädlich.

70. Erfrischendes und gesundes Getränk von Kaffee und Selterswasser. Man mischt eine Tasse guten Kaffee mit einer kleinen Flasche Selterswasser, versüßt es mit Zucker nach Geschmack und trinkt es kalt in kleinen Portionen.

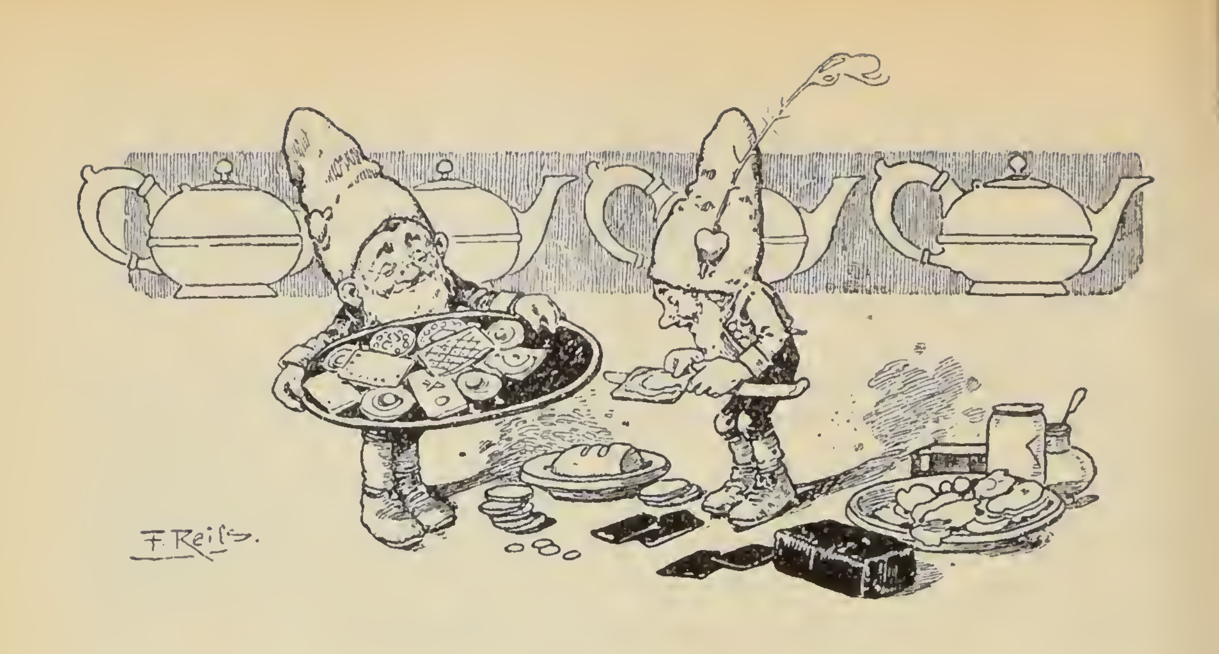
71. Kakao. Ein für viele Kranke sehr geeignetes Getränk, namentlich als Ersatz für etwa verbotenen Kaffee, bildet der entölte Kakao. Gute Sorten lösen sich durch einfaches Übergießen mit kochendem Wasser und Umrühren. Um den manchen nicht zusagenden Geschmack zu verbessern, kann man dem Kakao nachträglich einen Schuß fertigen Kaffee zufügen. Ein sehr angenehmer Zusatz ist frische Sahne.

Neuerdings wird viel Dr. Lahmann's Nährsalz-Kakao empfohlen, unserem Geschmack sagte er auf die Dauer nicht zu. Dagegen fanden wir den nach neuen Methoden hergestellten Kakao „Löwenmarke", der von Ärzten sehr empfohlen wird, trefflich von Geschmack und Bekömmlichkeit.

72. **Eiweißwasser** (bei schweren Magenerkrankungen zu empfehlen). Man verquirlt das Eiweiß eines frischen Hühnereies ein wenig, ohne daß es schaumig werden darf, vermischt es mit $^1/_5$ *l* frischem Wasser, läßt es eine Stunde ruhig stehen und gießt es dann vom Bodensatz behutsam ab. Man mischt das Eierwasser mit vier Teelöffel feinem Zucker und gibt ihm durch Zusatz von Apfelsaft, Zitronensaft, Weißwein oder Kognak einen angenehmen Geschmack.

73. **Kirschlimonade** für Fieberkranke. 125 g gut gereinigte getrocknete Weichselkirschen werden mit den Kernen gestoßen und in einem irdenen Geschirr mit 1 *l* Wasser langsam 2 Stunden gekocht. Die Flüssigkeit wird durch ein feines Sieb gegeben und der Trank gesüßt und mit etwas Zitronensaft und Zitronenschale gewürzt.

Krankenspeisen. Von den Getränken kann man Kaffee, Tee, Schokolade, wenn der Arzt sie nicht ausdrücklich verbietet, fast immer reichen; außerdem geben Nr. **21, 24, 26, 27, 28, 29, 30, 37, 43** und **46** noch passende Getränke außer den am Schluß speziell für Kranke angeführten.



X. Mannigfache Gerichte für Frühstücks- und Teetisch.

Vorbemerkung. Durch die Einfügung dieses Abschnittes, der eine bisher vorhandene Lücke ausfüllt, wird den Wünschen entsprochen, die im Laufe der Zeit an die Herausgeberin herangetreten sind.

Während sowohl für den guten bürgerlichen Mittagstisch wie für die Gesellschaftstafel Speisen in großer Auswahl zu finden sind, war die Zahl der Frühstücks- und Teetischgerichte verhältnismäßig gering. Jetzt finden die Käuferinnen des Buchs eine Auswahl derartiger Gerichte.

Die Speisen für den Frühstückstisch sind warme Gerichte, die meist rasch herzustellen sind und deshalb auch als Einschiebeschüsseln für die Mittagstafel bei unerwartet eintreffendem Besuch gelten können. — Die Teetischgerichte sind in den meisten Fällen kalt, unter ihnen findet man eine ganze Reihe verschiedenster Appetitschnittchen, die bei der Herrichtung eines Büfetts willkommen sein dürften.

I. Frühstücksspeisen.

1. Warme Sardellentorte. Eine flache Schüssel aus feuerfestem Porzellan wird mit Butter bestrichen und mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Aus einem großen Weißbrot werden zwei runde Platten geschnitten, welche die Größe des Bodens der Porzellanform haben

müssen. Beide Brotplatten werden in Butter rasch goldgelb geröstet und eine der Brotscheiben auf die Schüssel gelegt. Man belegt sie kreuzweise gleichmäßig mit nach A. Nr. 36 vorbereiteten Sardellen, beträufelt diese leicht mit bestem Salatöl und streut nun geriebene harte, mit gehackter Petersilie vermischte Eigelb darüber. Die zweite Brotscheibe wird darüber gedeckt, oben mit Butter beträufelt und mit Parmesankäse dicht bestreut. Man schiebt die Schüssel nun so lange in einen heißen Ofen, bis der Käse lichtbraun und alles durch und durch heiß geworden ist.

2. **Helgoländer Frühstücksspeise.** Man nimmt entweder einen frischgekochten mittelgroßen Schellfisch oder verwendet die Reste eines Tags zuvor vom Mittag übriggebliebenen Schellfisches. Man löst das Fleisch aus Haut und Gräten und wiegt es fein. Für jeden Teller gewiegten Fischfleisches rechnet man 4—5 Eßlöffel Bechamelsauce (Abschnitt R.), je nach der Dicke der Sauce, die man unter das Fleisch rührt, so daß man eine leichte Farce erhält. Sie wird in eine mit Butter ausgestrichene Randform gefüllt und 30 Minuten im Wasserbade gekocht. Eine Büchse eingemachter Hummer wird im Wasserbade heiß gestellt und beim Anrichten mit zerlassener Krebsbutter durchgeschwenkt. Auch werden junge Erbsen, etwa 3 Teller voll, in Salzwasser gekocht, abtropfen gelassen und in Butter mit Petersilie heiß gerührt. Zum Anrichten wird der Farcerand erst gestürzt, das Hummerfleisch erhaben in die Mitte gefüllt und die Erbsen in Kranzform herumgelegt. Eine holländische Fischsauce (Abschnitt R.) wird nebenher gereicht.

3. **Turiner Reisgericht.** 375 g gekochte Pökelzunge wird kleinwürfelig, 500 g frische, in Butter und etwas Fleischbrühe gar gedämpfte Champignons werden in feine Scheiben geschnitten. In dieser Zeit hat man 250 g Reis dreimal abgekocht, in 40 g zerlassener Butter fünf Minuten geschmort und nun mit Fleischextraktbouillon überfüllt. Der Reis muß in 20 Minuten ausquellen, wobei die Körner nicht zerfallen dürfen. Er wird nun schichtweise mit Pilzen und den im Wasserbade erhitzten Zungenwürfeln in eine tiefe Schüssel gefüllt und mit etwas Butter beim Anrichten begossen.

4. **Eierreis.** Man kocht 250 g Reis nach Nr. 3, vermischt ihn aber mit zwei Eigelb und füllt mit ihm eine glatte, mit Butter ausgestrichene Randform nicht allzuvoll. Man drückt mit einem Löffel den Reis nun ringsum in die Höhe, so daß ringsherum ein leerer Raum entsteht. Etwa 10—12 Eier zerquirlt man mit etwas Salz, 10 Tropfen Maggiwürze und 6—8 Löffeln Fleischbrühe, gibt einen Teelöffel gehackte Petersilie daran und füllt sie in den leeren Raum. Der

Eierreis muß im Wasserbade 15 Minuten kochen, wird dann sehr behutsam, da die Eiermasse sehr locker ist, gestürzt und mit Tomatensauce (Abschnitt R.) überfüllt.

5. Eierpie. Etwa 12—14 große, nicht zu mehlreiche Kartoffeln werden gar und 8 frische Eier hart gekocht. Beides schneidet man in Scheiben und schichtet es abwechselnd in eine tiefe Schüssel von feuerfestem Porzellan, die mit Butter ausgestrichen wurde. Dann verrührt man $^1/_3$ *l* dicke saure Sahne mit drei rohen verquirlten Eiern und 50 g zerlassener Butter, würzt dies mit Salz, 8 Tropfen Maggiwürze und ein wenig Muskatnuß und bäckt die Speise 15 Minuten. Sie wird in der Form ohne Sauce zu Tisch gegeben.

6. Mischgericht. Aus dem Frikandeau einer gut abgelegenen Kalbskeule schneidet man kleine runde Scheiben, klopft sie und salzt und pfeffert sie. 6—8 frische Eier werden wie zu Rührei verquirlt und 15 frisch gekochte, nicht zu mehlige Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Die Kartoffeln werden in Butter lichtbraun, die Kalbfleischscheiben in Butter gar und saftig gebraten und aus den zerquirlten Eiern ein Rührei bereitet. Die Fleischscheiben richtet man nebeneinander an, bedeckt sie mit dem Rührei und schüttet über das letztere die gebratenen Kartoffelscheiben.

7. Resterfrühstück. Die Überbleibsel von recht durchwachsener krustierter Rinderbrust (Abschnitt D.) lassen sich zu diesem Gericht trefflich verwenden. Die Kruste schneidet man ab und dann das Fleisch in kleine Würfel. Ebenso zerteilt man frisch gekochte erkaltete Kartoffeln und ein paar geschälte Zwiebeln. Man mischt alles miteinander, tut es in reichlich Butter, brät alles, nachdem es mit Salz und Pfeffer gewürzt wurde, gelbbraun und überfüllt das Gericht beim Anrichten mit heißer brauner Kraftsauce (Abschnitt R.).

8. Käseeier. In 50 g Butter schwitzt man 60 g Mehl lichtgelb, verkocht diese Mehlschwitze mit guter Vollmilch, besser mit Fleischbrühe, zu dicklicher Sauce, würzt diese mit Salz und Pfeffer und rührt 4 Löffel gehackten gekochten Schinken oder Pökelzunge, 12 Tropfen Maggiwürze und 3 Löffel geriebenen Parmesankäse darunter. Während man die dickliche Masse bereitet, bereitet man nach Abschnitt L. „Verlorene Eier". Die Käsemasse wird zur Hälfte auf eine heiße Schüssel gefüllt, die zurechtgeschnittenen verlorenen Eier darauf gelegt, der Rest des pikanten Breis über den Eiern verteilt und die Oberfläche mit glühender Schaufel gebräunt.

9. Schweinsstücke mit Tomaten. Eine größere Schweinslende schneidet man in ziemlich dicke Scheiben, klopft sie, salzt und pfeffert sie

und brät sie rasch in Butter bräunlich und saftig. An die Bratbutter rührt man etwas Mehl, gibt 5 Löffel voll Tomatenbrei und eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt daran und läßt die Fleischscheiben in der Sauce eben durchschmoren. — Kleine Kartoffelbällchen gibt man zu dem Gericht.

10. Bayrisches Rostbrätle. Von einem gut abgelegenen Rinderrippenstück löst man das Fleisch, trennt die Haut ab, schneidet das Fleisch in nicht zu große Stücke, klopft, salzt und pfeffert sie und bäckt die Fleischstücke in Backfett lichtbraun und halb gar. In dieser Zeit hat man Zwiebel und allerlei Wurzelscheiben vorbereitet, mit kochendem Wasser blanchiert und in Butter angebraten. Die abgetropften Fleischstücke werden auf die Gemüsescheiben gelegt, etwas kochende Fleischbrühe darauf gegossen und noch 15 Minuten gedämpft. Die Brühe verdickt man mit braunem Buttermehl und gießt sie über das Fleisch, zu dem Salzkartoffeln serviert werden.

11. Italienische Eier. Man kocht nach Nr. 3 dieses Abschnittes 200 g Reis, vermischt diesen, wenn er gar ist, mit 75 g geriebenem Parmesankäse und drückt ihn in eine Randform, worauf man ihn 10 Minuten in einen mittelheißen Ofen stellt. In dieser Zeit schneidet man von sehr zart gesalzenem westfälischen Schinken 8—10 gleichgroße Scheiben und bereitet ebensoviel „Verlorene Eier“. Auch kocht man eine Tomatensauce nach Abschnitt R. Beim Anrichten wird der Reis gestürzt. Die Schinkenscheiben werden ganz rasch in Butter gebraten, auf den Reis gelegt, auf jede Schinkenschnitte ein verlorenes Ei getan und die Tomatensauce, die recht dick gehalten werden muß, darüber gefüllt.

12. Berliner Frühstück. $^1/_2$ kg zartes Schweinefleisch, am besten die Lende, wird in Würfel geschnitten, ebenso schneidet man 2 Zwiebeln würfelig und 15 gekochte Kartoffeln in Scheiben. Die Kartoffelscheiben brät man für sich in Schmalz goldbraun, die Fleisch- und Zwiebelwürfel werden indessen in Butter, mit Salz und Pfeffer bestreut, drei Minuten gebraten, worauf man Kartoffelscheiben und Fleisch vermischt. In dieser Zeit rührt man einen Teelöffel Maismehl mit einem Glas Rotwein glatt, gibt eine Tasse Fleischbrühe dazu, kocht dies zusammen zu sämiger Sauce und füllt sie über Fleisch und Kartoffeln, die darin noch einmal durchkochen müssen.

13. Minutenleber. Gut gehäutete Kalbsleber wird in große Würfel geschnitten, die man mit Pfeffer und Salz bestreut, in Mehl wendet und mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel in Butter

unter fortwährendem Rühren fünf Minuten brät. Man gießt zuletzt einige Löffel Fleischbrühe an die Leber, die sich mit der Bratbutter verbinden muß und richtet das Frühstücksgericht nun mit grünem Salat und Kartoffelbrei an.

14. Frühstücksgericht von Kalbsbratenresten. Der Bratenrest muß rosafarben und sehr saftig sein, er wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, in zerlassener Butter rasch eine Minute, nicht länger, unter Wenden erhitzt, wobei die Fleischscheiben sich nicht färben dürfen, und dann fünf Minuten auf eine heiße Herdstelle gesetzt. In dieser Zeit kocht man ¼ *l* saure Sahne mit ½ Teelöffel Fleischextrakt und etwas Salz dicklich ein, schält frisch gekochte Kartoffeln mit der Schale und schwenkt sie in etwas Butter und Petersilie. Die Fleischscheiben werden mit der Sahne überfüllt und mit den Kartoffeln umgeben.

15. Winterfrühstück. Überreste eines weißen Bohnengemüses werden durchgestrichen, mit etwas Sahne und Butter zu dicklich sämiger Beschaffenheit gerührt und mit ganz feinwürfelig geschnittenem gekochten Schinken vermengt. Aus Weißbrot schneidet man runde Scheiben und röstet sie in Butter braun. Auf jede Brotscheibe wird ein verlorenes Ei (Abschnitt L.) gelegt und diese Scheiben im Kranz um den erhaben angerichteten Bohnenbrei angerichtet. Eine Tomatensauce (Abschnitt R.) wird extra dazu gegeben.

16. Wildklößchen mit Bratkartoffeln. Das Fleisch der sonst wenig beliebten Vorderblätter von Dam-, Rot- oder Rehwild läßt sich hierzu trefflich verwenden. Es wird von den Knochen gelöst, entsehnt und gehäutet und feingewiegt. Das gehackte Fleisch wird mit etwas schaumig gerührter Butter, süßer Sahne, 10 Tropfen Maggiwürze, Salz und Pfeffer vermischt und zu länglichen eigroßen Klößen geformt. Sie werden in Butter auf raschem Feuer auf beiden Seiten braun und saftig gebraten, die Bratbutter mit ganz wenig siedendem Wasser verkocht, über die Klößchen gefüllt und zu diesen recht knusprig gebratene Kartoffeln und kleine Essiggurken gereicht.

17. Allerleifrühstück. Man schält und zerschneidet 30 Stück schöne Spargel und kocht sie in Salzwasser weich. Gleichzeitig kocht man eine große Kalbsmilch nach A. Nr. 41 weich, schneidet 15 eingemachte Champignons feinscheibig und schwenkt sie in Butter heiß; ferner schneidet man 250 g rohen Schinken ganz feinstreifig. Ist alles dies vorbereitet, wird eine helle Mehlschwitze bereitet und mit Fleischbrühe und leichtem Weißwein zu gleichen Teilen zu sämiger Sauce gekocht. Man

schärft sie mit $1/2$ Teelöffel Zitronensaft und zieht sie mit zwei Eigelb ab. Die Sauce wird in drei Teile geteilt und in jedem Teil Spargel, Champignons und Kalbsmilch gesondert heiß gestellt. Man bäckt dann nach Abschnitt M. gute Eierkuchen und zwar fünf Stück, die man auf folgende Weise übereinander anrichtet. Der unterste Pfannkuchen wird mit dem Schinken bestreut, ein zweiter darüber gedeckt, mit 120 g geriebenem Parmesankäse bestreut, ein dritter aufgelegt, mit Champignons bedeckt, der vierte mit Kalbsmilch und der fünfte mit dem Spargel belegt. Während des Anrichtens muß die vorher gut erhitzte Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt werden, damit alles heiß bleibt.

18. Fischraviolen. Einen frisch zubereiteten Kartoffelbrei (Abschnitt C. II.) vermischt man mit zwei Drittel gewiegtem gekochten Fischfleisch — beliebige Reste sind trefflich zu verwenden — gibt vier Löffel geriebenen Parmesankäse, zwei ganze Eier, etwas Salz und Pfeffer daran und förmt Röllchen von der Masse. Man wälzt diese in geriebener Semmel, bäckt sie in Backfett goldbraun und reicht sie mit Remouladen- oder Teufelssauce (Abschnitt R.) zu Tisch.

19. Elsässer Salat. Man bereitet einen guten Kartoffelsalat, der aber nicht wie gewöhnlich mit Essig und Öl angemengt, sondern mit einer guten Mayonnaise (Abschnitt R.) vermischt und danach noch mit allerlei scheibig geschnittenen pikanten Zutaten, wie: Sardellen, Gurken, Kapern, Perlzwiebeln, Pökelzunge, gekochten Schinken, was man gerade vorrätig hat, verrührt wird. Dieser Salat wird in einer Glasschüssel angerichtet und dann oben auf im Kranze mit in Scheiben geschnittenem saftigen Suppenfleisch belegt, das man in der Brühe bis zum Anrichten heiß halten muß.

20. Tomatenauflauf. 12 reife große Tomaten entkernt man und kocht sie bei gelindem Feuer unter öfterem Rühren dick ein, worauf man die Masse durchstreicht. Zu gleicher Zeit werden 20 Kartoffeln gekocht, 2 geriebene Zwiebeln in Butter gar gedämpft und die durch ein Sieb gerührten Kartoffeln mit dem Tomatenbrei, den Zwiebeln und etwa nötigem Salz und Pfeffer vermischt. Die Masse wird in eine ausgestrichene Auflaufform gefüllt, mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse dick bestreut, mit Butterflöckchen hin und wieder belegt und im Ofen goldbraun gebacken. Die Form wird mit einer Serviette umschlungen zu Tisch gebracht und gekochter, in Scheiben geschnittener Schinken und Pökelzunge dazu gereicht.

21. Pompadourspeise. Aus einem Stück abgelegener Kalbskeule schneidet man kleine flache Schnitzel, klopft sie gut, salzt sie, bestreut sie mit etwas feinem Pfeffer und brät sie auf beiden Seiten lichtgelb. In die Bratbutter tut man dann, nachdem man die Schnitzelchen herausgenommen, einen Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und 6 Eßlöffel gehackte Champignons. Beides dünstet man in der Butter, bis es sich färbt, dann gibt man ein Glas Weißwein und 8 Eßlöffel Tomatenbrei an die Sauce, rührt noch einige Tropfen Maggiwürze und ein nußgroßes Stück Butter unter und läßt zuletzt die Schnitzelchen in dieser Sauce wieder heiß werden. Sie dürfen jedoch nicht kochen und das Gericht muß sofort aufgetragen werden. Man gibt einen guten Kartoffelbrei dazu.

II. Speisen für den Teetisch.

22. Weiße Kalbsbratenspeise. Von saftigen Kalbsbratenresten, harten Eiern und sauren Gurken wird dies Gericht hergestellt. Auf 1/2 kg Kalbsbraten rechnet man zwei saure Gurken und vier hartgekochte Eier. Man schneidet diese drei Sachen in Scheiben und schichtet sie abwechselnd bergförmig auf eine Schüssel, wobei man jede Schicht mit Kapern und kleinen Perlzwiebeln bestreut. 1/4 *l* ganz dicke saure Sahne wird mit etwas Essig, Salz, 8 Tropfen Maggiwürze und reichlich gehacktem Schnittlauch verrührt und über die angerichteten Sachen gegossen. Diese Speise muß einige Stunden möglichst kühl stehen, bevor sie mit gerösteten Brotschnitten zu Tisch gegeben wird.

23. Fleischkuppel. Man wiegt 500 g Kalbsleber und 250 g Rindslende sehr fein, streicht die Masse durch und verrührt sie mit 50 g zerlassenem Rindermark, einem in Weißwein geweichtem Weißbrot, wenig geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer und zwei ganzen Eiern zu einer Farce, die man in eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform tut und im Wasserbade eine gute Stunde kocht. Die Fleischkuppel muß einen Tag kühl stehen. Sie wird nun in Scheiben geschnitten, zu ihrer ursprünglichen Form zusammengeschoben und mit einer Mayonnaise (Abschnitt R.) serviert, der man kurz vor dem Anrichten zwei Löffel Tomatenbrei, eine große Messerspitze Mostrich und einen Löffel Portwein zusetzt.

24. Bunte Rollen. Man läßt sich vom Bäcker kleine rollenförmige Weißbrötchen backen, deren Rinde man abreibt. An beiden Schmalseiten wird nun eine Scheibe abgeschnitten und die Rollen darauf

behutsam ausgehöhlt. Sie werden in Schmalz rasch ausgebacken und nach dem Erkalten gefüllt. Zu dieser Füllung nimmt man Hühnerbratenreste, Pökelzunge und weich gedämpfte Morcheln zu gleichen Teilen. Man hackt dies sehr fein, vermischt es mit einer Remouladensauce (Abschnitt R.) und füllt es in die Rollen, die man auf grüne Salatblättchen bettet.

25. **Mosaikbrot.** Ein englisches Kastenbrot eignet sich am besten zur Herstellung, man schneidet von ihm eine Scheibe an einer Seite ab und höhlt es darauf aus. Darauf schneidet man 250 g gekochten Schinken oder Pökelzunge, 125 g Zervelatwurst, 250 g Kalbsbraten, ebensoviel Schweinebraten und 75 g nach A. Nr. 36 vorbereitete Sardellen ganz feinwürfelig. Alle diese Zutaten werden unter 150 g zu Sahne gerührte Butter gemischt, mit etwas Pfeffer gewürzt und in das ausgehöhlte Brot recht fest und gleichmäßig gefüllt. Das Brot muß etwa 12 Stunden kühl stehen, bevor es in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden kann.

26. **Kalter Fisch.** Zu diesem Gericht ist jeder gute Süßwasserfisch verwendbar, am besten eignet sich Karpfen, Zander oder Lachs. Man nimmt ein schönes Mittelstück von 1 ½ kg Gewicht, kocht dies in leichter Wurzelbrühe mit Zusatz von einem Glas Weißwein und ½ Teelöffel Liebigs Fleischextrakt gar, aber nicht zu weich und läßt es in der Brühe erkalten. Nach sorgfältigem Abtropfen wird es sehr dick mit Kräuterbutter (Abschnitt A.) bestrichen und dann auf der Oberfläche recht bunt garniert mit gehacktem Eiweiß, Eigelb, roten Rüben, Kapern, Perlzwiebeln, Morcheln, gewiegtem Schinken, Zunge, Gurken und dergleichen. Eine Sauce wird nicht dazu gegeben, doch mundet beliebiger grüner Salat gut dazu.

27. **Dumas-Scheiben.** Gänseleberpastete und italienische Mortadella werden zu gleichen Teilen in Scheiben geschnitten. Vorher hat man eine Fleischsulz (Abschnitt M.) bereitet, die lauwarm sein muß, wenn man sie über die Scheiben, die gesondert nebeneinander auf eine Schüssel gelegt werden, füllt. Wenn die Fleischsulz erstarrt ist, sticht man die Scheiben aus, bestreut sie mit gröblich gehackten Trüffeln und Pistazien und richtet sie abwechselnd kranzförmig an. Geröstete, mit Kräuterbutter (Abschnitt A.) bestrichene Weißbrotscheiben werden nebenher gegeben.

28. **Tomaten mit Mayonnaise.** Die Tomaten müssen völlig reif und möglichst von gleicher Größe sein. Am Vormittag kocht man außerdem eine schöne Sellerieknolle, die man jetzt schält und in feine

Würfel schneidet. Die Tomaten reibt man trocken mit einem Tuche ab, schneidet sie mitten durch und höhlt sie etwas aus, worauf man den gewonnenen Raum mit den Selleriewürfeln füllt. Grüne Salatblätter werden durch sehr schwachen Essig gezogen, abtropfen gelassen und dann die Tomaten darauf angerichtet. Man übergießt sie zuletzt mit dicker Mayonnaise (Abschnitt R.) und gibt die Schüssel dann möglichst bald zu Tisch.

29. Tigeraugen. Von einen Tag altem Weißbrot werden dicke Scheiben geschnitten, die so ausgehöhlt werden, daß ein dünner Boden und ein halbfingerbreiter Rand bleibt. Man röstet die so vorgerichteten Scheiben in Butter goldbraun, läßt sie erkalten und wiegt unterdessen Reste beliebiger gekochter Fische, die entgrätet und gehäutet wurden, fein, um sie mit Mayonnaise (Abschnitt R.) zu vermischen. Mit dieser Fischmayonnaise füllt man die ausgehöhlte Mitte der Weißbrotscheiben, während der freigebliebene Rand mit Kaviar dicht bestrichen wird. — Die Tigeraugen dürfen nicht stehen. — Eine für die Bereitung vereinfachte, für den Geldbeutel aber verteuerte Weise ist es, wenn man die ganzen ausgefüllten Schnitte mit Kaviar füllt und in die Mitte behutsam ein rohes Eigelb schlägt, das mit wenig Salz und Cayenne bestreut wird.

30. Schinkencreme. Man schneidet 300 g mageren Schinken in Würfel und stampft ihn dann mit 50 g frischer Butter fein. Eine gute Bechamelsauce (Abschnitt R.) wird indes bereitet und von ihr 6 Eßlöffel voll, nebst 3 Eßlöffeln dicke süße Sahne und 10 Tropfen Maggiwürze zu dem Schinken getan. Etwa 100 g Schinken wird dann für sich nur feingehackt und unter die erhaltene Masse gemengt, die man alsdann noch mit etwas Pfeffer würzt. Man zieht $^2/_{10}$ Liter dicke ungesüßte Schlagsahne unter den Schinken, füllt eine glatte, mit weißem butterbestrichenen Papier ausgelegte Form mit der Schinkencreme und stellt sie einige Stunden auf Eis. Das Gericht wird gestürzt und mit gewiegtem Aspik umlegt.

31. Feinschmeckerschüssel I — nicht für alle Zungen. Man nimmt frische Feigen und richtet sie zierlich auf vorher abgewaschenen und abgetrockneten Weinblättern bergförmig an. Mohnblatt dünn geschnittene Scheiben sehr mild gesalzenen westfälischen Schinkens werden kranzförmig um den Rand der Schüssel gelegt und diese nur mit gerösteten Brotscheiben serviert.

32. Feinschmeckerschüssel II. Zu einem unter einer Glasschale angerichteten Stück schönen Roquefortkäse reicht man eine Schüssel mit

gerösteten Weißbrotschnitten, die mit Feenköniginbutter (Abschnitt A.) bestrichen sind, und in einer zweiten Glasschale reife Pfirsiche und reife, in Stücke geteilte Bananen, zwischen die man klare kleine Eisstückchen gelegt hat. — Beide Schüsseln sind ganz eigenartig, haben aber bei anerkannten Feinschmeckern stets größten Beifall gefunden.

33. **Kaltes Schinkengericht.** Von rohem Schinken werden feine gleichmäßige Scheiben geschnitten und Sardellen nach A. Nr. 36 vorbereitet und gut abgetrocknet. Die Schinkenscheiben werden mit einer Sardelle aufgerollt und diese Rollen in zwei Reihen nebeneinander kranzförmig auf einer Schüssel angerichtet, wobei jede Rolle durch ein hartgekochtes Eierviertel von der nebenstehenden getrennt werden muß. Die Schinkenschüssel wird mit grünem beliebigen Salat garniert und eine kalte pikante Sauce (Abschnitt R.) dazu gereicht.

34. **Käse in Sulz**, neue Schüssel für Feinschmecker. Auf 250 g Roquefortkäse rechnet man ebensoviel Butter, streicht beides zusammen durch ein Sieb, gibt nun eine Prise Cayenne an die Masse, streicht sie etwa 1/2 cm dick auf eine Porzellanschüssel und stellt sie auf Eis. Man sticht dann runde talergroße Stücke davon ab, setzt jedes Stück in eine kleine runde Form, die man mit kräftiger Fleischsulz (Abschnitt M.) 1/2 cm ausfüllt und steif werden läßt, füllt ebensoviel lauwarme Fleischsulz darüber und läßt dies erstarren. Beim Anrichten werden die einzelnen kleinen Sulzkäse gestürzt, mit Radieschen garniert und mit Pumpernickelscheiben gereicht.

35. **Kaviar und Kiebitzeier.** Der Kaviar wird in der Mitte eines Glastellers bergförmig angerichtet; kalte Kiebitzeier schneidet man quer in Hälften und legt sie um den Kaviar, garniert die Schüssel außerdem noch mit kleinen ausgezackten Zitronenscheiben und Kresse und gibt geröstetes Brot und frische Butter extra dazu.

36. **Appetitbrötchen verschiedenster Art.** Zu allen Schnittchen ist das englische Kastenbrot am besten.

1. Nordsee-Schnittchen. Man schneidet aus englischem Kastenbrot gleichmäßige Scheiben, die man herzförmig aussticht und in Butter goldgelb röstet. Nach dem Erkalten häuft man in die Mitte ausgeschälte Garnelen (Granat) und legt ringsherum einen Kranz von feingeschabtem rohen Rindfleisch.

2. Westfälische Schnitten. Dünne Scheiben westfälischen Pumpernickels werden rund ausgestochen, mit Sardellenbutter (Abschnitt A.) bestrichen und mit einer dünnen Scheibe geräucherten Lachs

belegt. Aus schmalen Streifen westfälischen Schinkens legt man nun ein Gitter darüber, dessen Lücken man mit gehacktem Eiweiß und Eigelb abwechselnd ausfüllt.

3. Mönch und Nonne, westfälisches Butterbrot. Man sticht ganz einfach gleich große runde Scheiben von Pumpernickel und Weißbrot aus, bestreicht jede Brotschnitte mit Butter und legt zwischen je eine bestrichene Pumpernickel- und Weißbrotscheibe eine Schnitte westfälischen Schinken, der zu den Brotschnitten in der Größe passend geschnitten wird.

4. Kräuterschnittchen. Frische Sahnenbutter wird mit feingewiegter Petersilie, Schnittlauch und Majoran verrührt und auf zierliche Brotscheiben gestrichen, die man alsdann mit krausgeschnittenem Bleichsellerie und Kresse belegt.

5. Eierbrötchen. Geröstete Weißbrotschnittchen werden mit Sardellenbutter (Abschnitt A.) bestrichen, in der Mitte erhaben mit harten Eierscheiben belegt und um diese in Würfel geschnittene Gurken und Kapern kranzförmig garniert.

6. Russenschnittchen. Kaviar und rohes geschabtes Rindfleisch mischt man ganz behutsam untereinander, damit der Kaviar nicht zerrührt wird, streicht dies auf geröstete Brotscheiben und legt mohnblattdünn geschnittene Zitronenrädchen darüber.

7. Polnische Brötchen. Gleichmäßige Pumpernickelscheiben werden mit Butter bestrichen und jede Schnitte dann mitten durch einen Strich in zwei gleiche Hälften geteilt. Ein Drittel der Pumpernickelscheiben wird auf der einen Seite mit gehacktem Eiweiß, auf der andern mit gewiegtem Schnittlauch belegt. Das zweite Drittel wird auf der einen Hälfte mit zerriebenem Eigelb und auf der andern mit aufgerollten Sardellen garniert. Das letzte Drittel der Pumpernickelscheiben endlich erhält auf einer Seite gewiegten Schinken, auf der andern fein zerschnittenen Kalbsbraten.

8. Blumenschnitten. Schwarzbrot wird dazu in Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen und die Hälfte der Schnitten mit gehacktem Schnittlauch bestreut, die andere Hälfte mit feinen Gurkenscheiben belegt. Auf die Mitte jedes Schnittchens legt man aus gehacktem Eigelb einen runden Blütenknoten, schneidet dann aus Eiweiß kurze zugespitzte Streifen und verteilt diese als Blütenblättchen strahlenförmig um das Eigelb. Der leere Rand der Schnittchen wird mit aufgerollten

halben Sardellen belegt, die man abwechselnd mit Kapern, Perlzwiebeln und Häufchen gehackter Rotebete verziert.

9. Englische Schnittchen. Von Weißbrot werden gleichmäßige Scheiben geschnitten, von denen man die Rinde entfernt. Frische Butter wird mit etwas Mostrich, zwei durchgeriebenen harten Eigelb und Salz und Pfeffer vermischt, auf das Weißbrot gestrichen und dieses mit feinen Roastbeefscheiben belegt, worauf man die Schnittchen mit gehackter Kresse leicht bestreut.

10. Prinzeßbrötchen. Reste von Kalbsbraten, oder feiner von hellem Geflügel, wiegt man mit gleichen Teilen Pökelzunge fein. Auf 250 g gewiegtes Fleisch rechnet man drei Eßlöffel voll geriebenen Chesterkäse, 200 g schaumig gerührte Butter, 10 Tropfen Maggiwürze und einen halben Teelöffel Mostrich. Man rührt diese Zutaten zu einer Farce zusammen, würzt sie noch mit etwas feinem Pfeffer und bestreicht damit in Butter geröstete Weißbrotschnitten. Man garniert die Prinzeßbrötchen mit Kapern und in feine Streifen geschnittenen Pfeffergurken.

11. Sardinenbrötchen. Von englischem Kastenbrot schneidet man länglich viereckige Scheiben, die man erst mit Butter bestreicht und dann streifenweise mit gehacktem harten Eigelb, gewiegter Petersilie und gehacktem Eiweiß belegt. Man wiederholt dies noch einmal, so daß jede Brotscheibe sechs Streifen hat, worauf man schräg darüber eine halbe, vom Rückgrat befreite Sardine legt.

12. Austernbrötchen. Semmelscheiben sticht man rund aus und röstet sie. Dann legt man in die Mitte jeder Schnitte eine eben geöffnete, vom Bart befreite Auster, spritzt rund herum Kaviar und legt hin und wieder auf diesen ein feines Zitronenscheibchen. — Statt der gerösteten Brotscheiben kann man auch die großen Wasserkakes nehmen, die man vor dem Belegen mit Butter bestreicht.

13. Schnittchen mit Appetitsild. Von Weißbrot werden gleichmäßige Scheiben geschnitten, geröstet, mit Butter bestrichen, mit Appetitsild belegt und mit hartgekochtem gehackten Eigelb und gewiegtem Schnittlauch leicht bestreut.

14. Käseschnittchen. Man rührt 125 g Butter zu Sahne, vermischt sie mit 60 g geriebenem Chesterkäse und streicht diese Butter auf geröstete Weißbrotscheiben.



V. Käsebereitung für den Hausgebrauch.

---

1. Weißer Quarkkäse. Man nimmt 5 *l* abgerahmte saure dicke Milch und vermischt sie mit 1 *l* heißem Wasser, wobei man durch ein in die Milch gehaltenes Thermometer darauf achten muß, daß die Mischung 28° Reaumur zeigt, weil bei größerer Hitze der Käse hart und bröcklig wird. Die abgeschiedene Käsemasse legt man auf ein mit einem nassen Tuch ausgelegtes Sieb, beschwert sie und läßt sie erst gut abtropfen, bevor man den Quark weiter benutzt.

2. Sahnenkäse mit Kümmel. Bevor man diesen Käse bereitet, quillt man 1 Eßlöffel gewaschene Kümmelkörner in warmem Wasser etwas auf. Dann legt man auf ein Käseheck (man kauft diese in verschiedenen Größen in jedem Hauswirtschaftsgeschäft) eine dicke Scheibe weißen Quarkkäse, füllt 2 Eßlöffel dicke süße Sahne darüber, streut Kümmelkörner und etwas Salz darauf, legt wieder eine Schicht Käse darauf, dann wieder Sahne, Kümmel und Salz und fährt mit diesem Einlegen fort, bis das Käseheck gefüllt ist. Die letzte Schicht muß aus Quark bestehen. Die Oberfläche wird etwas beschwert und der Käse einige Stunden recht kühl gestellt, bevor man ihn ausstürzt und beim Anrichten mit einigen Löffeln dicker Sahne bezieht.

3. Frischer Handkäse. Frischer, nach Nr. 1 bereiteter Quarkkäse wird mit etwas Salz und Kümmel vermischt, mit einem Tuch bedeckt und an einen warmen Ort gestellt, wo man den Käse so lange stehen läßt, bis sich über ihm eine Haut gebildet hat. Dann knetet man die Käsemasse gut durch, formt sie zu runden Handkäschen, wie die bekannten Harzkäse, und legt sie nun auf ein sauberes Brett. Man stellt die Käse warm und läßt sie stehen, bis sich um sie eine fette Haut bildet, dann sind sie baldmöglichst zu verzehren.

4. **Kochkäse.** 1 kg des weißen Quarkkäses Nr. 1 krümelt man mit den Händen so fein wie möglich, verteilt dann die Masse in einer Holzmulde so, daß sie den Boden fingerdick bedeckt und legt nun erst ein leinenes und darauf ein wollenes Tuch darüber. Jetzt schiebt man einen leinenen Sack, der kein Löchlein haben darf, über die Mulde und stellt diese in einen Raum, dem der sich entwickelnde Käsegeruch nicht schadet. Bei heißer Witterung läßt man den Käse drei, bei kühler sechs Tage stehen. Die Quarkmasse wird nun zerflossen sein, sie wird mit 50 g zerlassener frischer Butter, einer Handvoll Salz und 2 Löffeln Kümmelkörnern — letztere läßt man oft fehlen — verrührt und dann unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis die Masse klar und flüssig aussieht. Man füllt den Kochkäse in kleine Porzellanschüsseln. Beim Anrichten wird er gestürzt. — Selbst im Sommer hält dieser Kochkäse sich mehrere Wochen.

5. **Käsepasta** aus allerhand Käseresten. Trockener Käse jeglicher Art, der sich fein reiben läßt, am besten mehrere Sorten, vermischt man mit dem gleichen Gewicht frischer zerlassener Butter, kocht die Masse auf, streicht kleine Tassenköpfe mit Öl aus und füllt die Käsepasta hinein. Man stürzt die so gewonnenen kleinen Käse beim Anrichten und bestreicht mit ihnen geröstete Brotschnittchen.



Z. Obstwein, Essig und Liköre.

I. Obstwein.

1. Apfelwein zu bereiten. Bei Herstellung der Obstweine ist die größte Sorgfalt und Reinlichkeit notwendig. Alle Gerätschaften, welche dabei benutzt werden: Bütten, Fässer, Schaufeln, Trichter, Heber u. s. w. sollen von Holz, Steingut oder Glas sein, weil die Apfelsäure das Eisen auflöst; sie dürfen zu nichts anderem gebraucht werden, am wenigsten zur Wäsche.

Das Obst, aus welchem man Wein bereiten will, muß reif, aber noch nicht weich, weinsauer und von guter Beschaffenheit sein. Die sogenannten Süßäpfel sind nicht tauglich dazu. Die Reinetten, Schafsnasen, Grafensteiner und andere saftreiche Äpfel, auch die Glockenäpfel, liefern den besten Wein. Man kann verschiedene Sorten mischen, auch herbe saftreiche Birnen mit hinzunehmen. Auf einen Anker Wein rechnet man etwa 1 1/4 Zentner Obst. Nachdem alle Gefäße, welche zum „Mosten" gebraucht werden sollen, sorgfältig gereinigt und wasserdicht gemacht sind, wäscht man zuerst das Obst recht rein und schüttet es in Körbe zum Ablaufen. Dann sieht man die Äpfel durch, entfernt wurmige und angefaulte, und stößt die guten in einem sauberen hölzernen Troge mit einem schweren Stampfer von Holz nach und nach klein. Nimmt man nicht zu viel in den Trog, so geht die Arbeit leichter und schneller. Man schaufelt den Brei sofort in die bereitstehende Bütte

und läßt ihn bis zum folgenden Tage stehen, während man ihn zuweilen umrührt, damit er mehr Sauerstoff aus der Luft aufnimmt.

Hat man nur Obst zu einem Anker Wein, so kann man den Saft am anderen Tage einfach durch einen losen leinenen Beutel pressen, wozu zwei Personen erforderlich sind. Zu größeren Mengen ist eine Presse notwendig.

Der ausgepreßte Saft wird in ein mit kochendem, dann mit kaltem Wasser gut ausgespültes Faß gefüllt. Der Rückstand des Obstes wird klein gebröckelt, mit warmem Wasser angefeuchtet und am anderen Tage nochmals gut ausgepreßt. Beide Pressungen mischt man zusammen, füllt das Faß und gießt den übriggebliebenen Most in einen Krug. Beides, Faß und Krug, lagert man in einem Raume, welcher 10 bis 14 Grad Réaumur Wärme hat und überläßt den Most der Gärung. Zur Unterscheidung von Traubenwein nennt man den Apfelwein in Süddeutschland auch im vergorenen Zustande „Most".

Faß- und Krugöffnung wird mit einem leinenen Läppchen bedeckt, um Insekten abzuhalten, und täglich der bei der Gärung ausgeworfene Schaum sorgfältig entfernt, auch die Tücher ausgewaschen. Zuweilen, bei zu niedriger Temperatur, stellt sich die Gärung erst nach 8 Tagen ein, in der Regel aber am 3. oder 4. Tage. Wird kein Schaum mehr ausgeworfen, so bedeckt man das Spundloch mit einem Sandsäckchen, welches die Luft genügend abschließt, und füllt täglich mit dem im Kruge gärenden Moste das Faß wieder voll. Wenn die Flüssigkeit nicht mehr schäumt, steckt man den gut ausgekochten, mit einem ausgebrühten Leinen umwickelten Spund lose in das Faß und hat nun nichts weiter zu tun, als alle 8 Tage von dem zurückbehaltenen Most nachzugießen, damit der Spund stets in den Wein hineinreicht.

Damit der im Kruge befindliche Most nicht verdirbt, gießt man ihn jetzt in Flaschen und verkorkt diese leicht. Man gießt davon stets nach, wenn der Wein im Fasse etwas schwindet.

Nach etwa 8 bis 10 Wochen ist es ratsam, den dann ziemlich abgeklärten Wein auf ein anderes Faß zu bringen, den Bodensatz zu filtrieren oder in Flaschen noch einmal abzuklären. Sollte nicht hinreichend Most vorhanden sein, um das Ankerfaß wieder ganz zu füllen, weil die Quantität des Weines durch die Menge der entfernten Hefe bedeutend verringert ist, so muß Zuckerwasser zugesetzt werden, doch sollte dieser Fall nie eintreten, da bei der Pressung darauf Rücksicht genommen werden muß, daß genügender Vorrat von Most bleibt.

Bis zum Frühling wird sich der Wein in dem neuen Fasse hinreichend geklärt haben, um auf Flaschen gezogen werden zu können, und ist dann auch schon trinkbar. Läßt man ihn bis zum Herbst liegen, so

gewinnt er noch an Ansehen und Geschmack, doch ist der Apfelwein auch im ersten Sommer schon ein liebliches, gesundes und erquickendes Getränk. Die Hauptsache ist, daß man keine Zusätze von Branntwein, Spiritus u. dgl. macht; Obst in hinreichender Menge und von guter Beschaffenheit ist die Hauptsache.

In Norddeutschland, wo das Obst weniger Zucker und mehr Säure hat, löst man in dem ausgepreßten Most 5 kg Farinzucker zu 1 Ankerfaß vor der Gärung auf, wenn man den Apfelwein etwas süß zu haben wünscht und seine Haltbarkeit sichern will.

2. Johannisbeerwein. Die Bereitung des Johannisbeer-, Stachelbeer-, Brombeer- und Heidelbeerweins erfordert mehr Zucker, auch muß die scharfe Säure der Johannisbeeren durch Wasser verdünnt werden. Die Weine aus diesen Beerenfrüchten sind aber ebenfalls vortrefflich.

Man pflückt die roten Johannisbeeren, wenn sie reif, aber noch nicht überreif sind, streift sie von den Stielen und zerdrückt sie in einer Schale mit den Händen. Besser und schneller geht das, wenn man sie in kleinen Mengen mit einer Holzkeule zerdrückt. Zu 1 Anker Wein nimmt man 15 bis 20 kg Beeren, auf die Quantität kommt es so genau nicht an, denn man muß stets auf einen Überschuß rechnen. Die zerdrückten Beeren läßt man 2—3 Tage offen in einem Topf von Steingut oder in einem Holzgefäß stehen und preßt dann den Saft auf der Obstpresse oder durch einen groben losen Beutel mit den Händen aus. Diesen Saft verdünnt man durch Wasser, welches auf den ausgepreßten Johannisbeeren eine Nacht gestanden und klar durch die Presse gegangen ist.

Auf jedes Liter des zuerst ausgepreßten Saftes nimmt man 2 Liter von der zweiten Pressung und 1 kg guten Farinzucker. Ist alles gut vermischt, so wird der Most auf ein sauberes Weinfaß gebracht und der Überschuß in einen Krug oder auf Flaschen gefüllt zum Nachgießen. Der Most wird dann im Keller der Gärung überlassen und wie der Apfelwein behandelt.

Bei starkem Zuckerzusatz wird dieser gute Obstwein sehr feurig. Wenngleich nach Jahresfrist schon trinkbar, so ist er im 3. Jahre fast dem Tokaier gleich, besonders wenn man weiße und schwarze Johannisbeeren mit verwandt hat.

3. Stachelbeerwein. Derselbe kann aus ganz reifen Beeren jeder Sorte, auch mit etwas Johannisbeeren vermischt, bereitet werden, selbst von nicht reif gewordenen Beeren, mit demselben Zucker- und Wasserzusatz, wie bei dem Johannisbeerwein mitgeteilt ist.

Das Wasser kann heiß auf die ausgepreßten Stachelbeerschalen gegossen werden, die fernere Behandlung bleibt dieselbe, und der Stachelbeerwein ist von lieblichem, angenehmem Geschmack, wenn man ihn bis zum Herbst liegen läßt, ehe er auf Flaschen gezogen wird. Nachgießen von zurückbehaltenem Most, damit das Faß stets gefüllt ist, und festes Verspunden des Fasses nach vollendeter Gärung, sowie gutes Verkorken der Flaschen ist eine Hauptsache.

4. **Heidelbeerwein.** Die Herstellung desselben ist die gleiche, doch kann etwas weniger Zucker als zu dem Johannisbeer- und Stachelbeermost wegen ihrer Säure erforderlich ist, genommen werden. Auch der Heidelbeerwein ist vortrefflich. Wird er nicht sehr süß gewünscht, so setzt man etwas Johannisbeersaft zu, in Ermangelung desselben Weinsteinsäure.

II. Essig.

5. **Speise-Essig.** Eine Quelle häufigen Ärgers der Hausfrau ist die Ungleichheit in der Beschaffenheit und Stärke des käuflichen Essigs, durch welche ihr manche Speise mißraten und manches Eingemachte verderben kann. Indem sie aus 80prozentiger Essig-Essenz sich den Speise-Essig durch Verdünnen mit Wasser in der gewünschten Stärke selbst herstellt, vermeidet sie nicht nur die angegebenen Übelstände, sondern erhält auch einen billigeren und durchaus haltbaren Essig, der weder von Kahm noch von Essigälchen heimgesucht wird.

6. **Obst-Essig.** Die zum Essig bestimmten Äpfel, auch abgefallene oder halbreife Äpfel und Birnen (schwarzgewordene aber geben dem Essig einen bitteren Geschmack), werden rein gewaschen, von Faulflecken befreit, so klein als möglich gestampft und in einer Obstpresse recht trocken ausgepreßt. Der so erhaltene Most wird in offene Fässer getan, worin er 8—10 Tage stehen bleibt. Die Unreinlichkeit gärt nach oben und wird vorsichtig abgenommen, dann der Most in Fässer gefüllt, die jedoch nur halbvoll gefüllt sind, damit die Luft hinzutreten kann, und die Fässer an einen warmen Ort gebracht. Ist die Gärung ganz beendet, so wird das Spundloch mit einem nicht zu dichten Stück Leinwand bedeckt, und die Fässer bleiben bis zum Frühjahr ruhig liegen, wo man alsdann den Essig in Flaschen abzapft. Unten im Faß befindet sich immer ein ziemlich starker Satz. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich eine dicke zähe Haut (Essigmutter) auf der Oberfläche bildet, die vor dem Abzapfen nicht gestört werden darf.

7. **Zucker-Essig.** Man nimmt zu 6 Flaschen oder 5 *l* Wasser 750 g Farinzucker, kocht solches 1/2 Stunde, während dem man es

gut schäumt, und gießt es in ein offenes Faß. Wenn es abgekühlt ist, fügt man eine Schnitte Weißbrot, die dick mit Hefe bestrichen ist, dazu und läßt es zwei Tage gären, gibt auch ein Stück Essigmutter hinzu, falls sie vorhanden ist.

Darauf gießt man die Flüssigkeit in ein anderes Faß, welches an einem warmen, trockenen Orte liegen muß, klebt ein loses Linnen über das Spundloch und macht kleine Öffnungen darin, daß die äußere Luft eindringen kann. Wenn am Essig eine schöne Rheinweinfarbe erwünscht sein sollte, so fügt man anfangs zu dem Wasser und Zucker eine Quantität gelber Primeln oder Schlüsselblumen, die man mitkochen läßt.

8. Johannisbeer-Essig. Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, der Saft wird bis zum anderen Tage hingestellt und das Klare in reine Flaschen gefüllt, wobei der Bodensatz zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgären an die Sonne oder an einen warmen Ort und verkorkt sie erst dann, wenn die Gärung völlig beendet ist.

Dieser Essig kann statt französischen Essig zum Salat gebraucht werden und gibt diesem einen feinen Geschmack.

III. Liköre.

9. Allgemeine Vorbemerkung. Viele Hausfrauen setzen einen Hauptehrgeiz in die Herstellung guter Liköre, obwohl die für das Haus allein in Frage kommende Anfertigung auf kaltem Wege nie die guten Ergebnisse einer Destillation erreichen wird, es sei denn, daß man wirklich gute Extrakte der betreffenden Rohstoffe, wie z. B. die Naumannschen verwendet, wobei man Gehalt und Süße nach Geschmack abändern kann. Auch die neuerdings in den Handel kommenden Reichelschen Liköressenzen sind empfehlenswert. Trotzdem man dabei außerdem noch Zeit und Geld spart, werden viele Hausfrauen, zumal solche, die Gelegenheit haben, manche der Gewürze und Früchte im Garten selber zu ziehen, das alte Verfahren nicht missen wollen; ich habe daher an dieser Stelle die von der Verfasserin gegebenen Vorschriften belassen.

Man nimmt zur Bereitung der Liköre eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein, wozu man nach Belieben Weingeist, Franz-, Kirsch- oder auch echten Kornbranntwein wählt, hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 3 bis 4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann tunkt man den in kleine Stücke geschnittenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann

füllt man den bereiteten Likör in reine, trockene Flaschen und verkorkt sie gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein füllen. Zu Franz- und Kirschbranntwein von 85 Grad Tralles kommt zu $^{8}/_{10}$ *l* $^{2}/_{10}$ *l* gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gießt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als 1 *l* Branntwein angenommen.

10. Gewürznelken-Likör. 1 *l* Branntwein, 110 g Zucker, 8 g Nelken, 15 g Koriander, beides gröblich gestoßen, und 20 Stück getrocknete schwarze Kirschen.

11. Zimt-Likör. 1 *l* Branntwein, 110 g Zucker, 8 g bester gestoßener Zimt.

12. Gewürz-Likör. $1^{1}/_{2}$ *l* Branntwein, 220 g Zucker, 13 g Fenchel, Anissamen, Wacholderbeeren oder Koriander, 3 g Zimt und 6—7 Stück Gewürznelken.

13. Nuß-Likör. 1 *l* Branntwein, $^{1}/_{2}$ kg Zucker, $^{1}/_{2}$ kg Walnüsse, die vor Ende Juni gepflückt werden müssen.

14. Französischer Nuß-Likör. 30 Stück Walnüsse, die um Johannis gepflückt sein müssen, zerstößt man, gibt 30 Gewürznelken, 3 g guten Zimt und eine Flasche Kognak hinzu und läßt dies 7 Wochen an der Sonne stehen, während man es täglich schüttelt. Dann filtriert man es durch ein wollenes Tuch, gibt ein paar Stangen Kandiszucker dazu, läßt den Likör noch einige Tage stehen und füllt damit kleine Flaschen.

15. Französischer Erdbeer-Likör. Man füllt eine Likörflasche zur Hälfte mit kleinen reifen Walderdbeeren, und mit gestoßenem Kandis zu gleichen Teilen und füllt sie dann bis an den Kork mit feinem Arrak oder Franzbranntwein, stellt sie täglich an die Sonne, gießt den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch, und der Likör ist fertig.

16. Curaçao. 2 *l* Franzbranntwein, 110 g Orangen- oder auch Apfelsinenschale und 220 g hellbrauner Kandis.

Die Schale wird in Wasser gelegt, damit sich die weiße von der gelben Schale trennen läßt, dann letztere in Stückchen geschnitten und zu dem Branntwein in die Krüge gegeben. Fest verkorkt läßt man diese beim Ofen 14 Tage oder im Keller 3 Wochen stehen, während man sie täglich umschüttelt. Dann wird die Schale ausgepreßt, der Kandiszucker, in kleine Stückchen zerklopft, hinzugegeben und wieder in die Flasche gefüllt. Diese wird täglich geschüttelt, und wenn der Zucker geschmolzen ist, der Branntwein durch Fließpapier filtriert.

17. Quitten-Likör. 1 l Quittensaft, 335 g weißer Zucker, so viel dies beträgt feiner Branntwein und zu je 1 l dieser Flüssigkeit 15 g bittere Mandeln und 20 g Koriander.

Man putzt die Quitten mit einem Tuche ab, reibt sie auf einer Reibe und stellt dies 24 Stunden in den Keller. Dann drückt man sie durch ein wollenes Tuch, kocht den Zucker klar, danach mit dem Saft der Quitten 1/4 Stunde auf gelindem Feuer, läßt es etwas erkalten und gießt eine gleiche Menge feinen Branntwein, ohne Zusatz von Wasser, hinzu. Zu je 1 l dieser Flüssigkeit fügt man 15 g bittere Mandeln und stark 20 g Koriander, ungestoßen, gießt sie in reine Flaschen oder Krüge, läßt sie an einem warmen Orte stehen, wo sie von Zeit zu Zeit etwas geschüttelt wird. Nachher wird der Likör durch Fließpapier filtriert und in reinen trockenen Flaschen, wohl verkorkt, aufbewahrt.

18. Kirsch-Likör. 1 l Branntwein, 220 g Zucker, 1 kg schwarze Kirschen, halb süße, halb saure, welche gestoßen werden, eine Obertasse voll schwarze Johannisbeeren, 3 g Zimt. Dies alles in eine Flasche gefüllt und 24 Stunden hingestellt.

19. Himbeer-Likör. 1 l Franzbranntwein, 3 g Zimt, 335 g Zucker, 1/4 l Himbeeren.

20. Likör von schwarzen Johannisbeeren. Man richte sich nach vorhergehender Angabe; jedoch ist 220 g Zucker hinreichend.

21. Hagebutten-Likör. Wenn man Hagebutten einmacht, so kann man allen Abfall, sowohl Schale als auch Kerne, in eine Flasche geben (auf das Verhältnis kommt es eben nicht genau an) und dazu den Branntwein gießen, wie es in der allgemeinen Vorbemerkung bemerkt ist. Zu 1 l kommt nach dem Filtrieren 110 g Zucker.

22. Vanille-Likör. 4 g feingeschnittene Vanille läßt man 14 Tage in einer Flasche feinen Franzbranntwein ausziehen, gibt dann 250 g geläuterten Zucker hinzu und färbt den Likör mit Saft von sauren Kirschen.

23. Danziger Goldwasser. Man füllt 1 l Branntwein mit 100 g frischen Rosenblättern, ebensoviel Orangenblüten, 2 g Zimtblüte und 1 g Nelken in Flaschen, und verfährt nach Nr. 22. Dann läutert man 250 g Zucker, vermischt den destillierten Branntwein mit demselben, fügt 2 Löffel Rosenwasser, ebensoviel Orangenblütenwasser und 3 Blatt Goldschaum hinzu, füllt ihn auf Flaschen, verkorkt sie gut und bewahrt das Goldwasser an kühlem Orte auf.



Über die Verwendung von Resten.

Nichts umkommen zu lassen ist von jeher der Grundsatz der sparsamen Hausfrau gewesen. Gegen die Verwendung der Speisereste zu neuen Gerichten ist nun schon der Einwand erhoben worden, daß es besser sei, keine Reste zu haben. Dieser Einwand aber setzt die Speisung der Menschen auf gleiche Stufe mit der Fütterung der Tiere im Zoologischen Garten, denen man genau so viel Nahrung vorlegt, als sie erfahrungsgemäß bedürfen, und die allerdings nicht leicht andere „Reste" als etwa Knochen oder Samenhülsen zurücklassen. Aber auch wenn wir von der Unfeinheit des „Zuteilens" absehen, läßt das zusammengesetztere Leben der Menschen selten eine genaue Schätzung des Appetites oder besser des Bedarfes zu. Dazu kommt, daß man beim Braten vom Schlachter bessere Stücke bekommt, wenn man große nimmt als bei kleinen und daß auch die Zubereitung der größeren Braten zu besseren Ergebnissen führt. Bratenreste sind also zunächst schon unvermeidlich. Sollen diese Reste nicht etwa als kalter Aufschnitt verwandt werden, sondern nochmals ein Mittagessen abgeben, so liefert das Wiederaufwärmen, selbst wenn es im Wasserbade geschieht, kein besonders schmackhaftes Gericht und bietet auch nicht die wünschenswerte Abwechslung. Noch mehr wie Bratenreste eignet sich das Suppenfleisch, zumal wenn es nicht zu sehr ausgekocht wurde, zur Herstellung schmackhafter Restverwendungen. Um diesen Gerichten aber den nötigen Nährwert und die leichte Verdaulichkeit zu geben, ist hier ein Zusatz von Liebigs Fleischextrakt besonders angebracht, da es gerade die Stoffe, die beim Kochen der Suppe aus dem Fleisch ausgelaugt werden, dem Gerichte wiedergibt. Von gekochtem Fisch lassen sich vorzügliche Mayonnaisen, aber auch gute warme Gerichte herstellen. Weniger eignen sich Reste von süßen Speisen zu weiterer Verwendung, doch ist eine solche auch hier keineswegs ausgeschlossen.

Zur leichteren Auffindung geeigneter Restverwendung diene die nachfolgende Zusammenstellung. Man beachte auch die Benutzung der Reste in dem Abschnitt „Speisezettel für den täglichen Tisch" S. 805.

Hinweisung auf Speisen, welche von Resten verschiedener Art zubereitet werden.

Aus B. Suppen.

Suppe von Bratensauce. Nr. 11.

Gewöhnliche Fischsuppe. Nr. 26.

Braune Suppe von einem Hasengerippe oder anderen brauchbaren Knochen. Nr. 29.

Gemüsebreisuppe von Blumenkohl- oder Spinatresten. Nr. 50.

Bohnenrestersuppe. Nr. 58.

Kraftsuppe von Nudel- oder Kloßbrühe. Nr. 95.

Suppe von Pastetenteigresten. Nr. 16.

Suppe von übriggebliebenem Kaninchenbraten. D. Nr. 169.
Anmerkung. Bei diesen Suppen ist die Benutzung von Liebigs Fleischextrakt sehr zu empfehlen.

Aus C. Gemüse- und Kartoffelspeisen.

Spinat in Förmchen. Nr. 6.
Maronenbrei. Nr. 72.
Gebackene Kohlpuddingreste. Nr. 102.
Kartoffelscheiben mit Äpfeln, Rührei oder Sahne. II. Nr. 8.
Schinken-Kartoffeln. II. Nr. 17.
Kartoffelberg v. Überresten. II. Nr. 18.
Spionskopf. II. Nr. 19.
Kartoffelstückchen auf Seemannsart. II. Nr. 23.
Gebratene Kartoffelbällchen. II. Nr. 29.
Kartoffelspeise von Fleischresten. II. Nr. 32.

Aus D. Fleischspeisen.

Braten von Ochsen- oder Rindfleisch aufzuwärmen. Nr. 16.
Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 48.
Krusteln nach der Mode. Nr. 49.
Kleine Fleischpolster. Nr. 50.
Rindfleischgratin. Nr. 51.
Röstschnittchen v. Suppenfleisch. Nr. 56.
Irish Stew von Bratenresten und Kartoffeln. Nr. 57.
Senffleisch Nr. 58.
Hacksel von übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 60.
Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Zwiebeln. Nr. 61.
Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln. Nr. 62.
Übriggebliebenes Suppenfleisch in Rosinen- und anderen Saucen. Nr. 63.
Ragout von Suppenfleisch. Nr. 64.
Dominikanerschnitte. Nr. 65.
Fleischcreme. Nr. 66.
Züricher Fleischkloß. Nr. 67.
Panhas. Nr. 70.
Krusteln von Kalbsniere. Nr. 94.
Nierenschnitten. Nr. 127.
Röstschnitten oder Koteletts von kaltem Kalbsbraten. Nr. 128.
Husarenessen. Nr. 129.
Berggericht. Nr. 130.
Schweizer Plattenring. Nr. 131.
Fleischbällchen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 132.
Fleischbällchen v. gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken Nr. 133.
Eingeschnittener Kalbsbraten wie frischer. Nr. 134.
Tomatengericht von Kalbfleischresten Nr. 135.
Reiskuppel von Kalbsbratenresten. Nr. 136.
Aufgewärmter Kalbsbraten auf Feinschmecker Art. Nr. 137.
Ragout von Kalbsbraten. Nr. 138.
Desgleichen von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch. Nr. 159.
Röstschnitten v. Hammelfleisch. Nr. 160.
Hammelfleischreste m. Gurken. Nr. 161.
Hammelfleisch-Curry. Nr. 162.
Karlsruher Hammelfleischreste. Nr. 163.
Lied ohne Worte. Nr. 165.
Abendschüssel von Garniturresten des Schinkens in Burgunder. Nr. 183.
Schinkenschnittchen. Nr. 207.
Röstschnittchen von gepökeltem Schweinefleisch. Nr. 208.
Eingehüllte Reste. Nr. 209.
Schweinebraten-Päckchen. Nr. 210.
Schinkenreste mit Spargel. Nr. 211.
Schinkenring. Nr. 212.
Wild-Hacksel. Nr. 228.
Fleischkäse von Wildresten. Nr. 229.
Farcierter Rehrücken. Nr. 230.
Gebackener Auflauf von Kapaunenresten. Nr. 243.
Hühner-Soufflee in Kästen. Nr. 252.
Hühnerkrusteln. Nr. 253.
Mischgericht v. Hühnerresten. Nr. 254.

Klosterspeise von Gänseresten. Nr. 280.
Fasan mit Makkaroni. Nr. 286.
Kalte Feldhühner in Sauce. Nr. 291.
Geflügelbrei. Nr. 302.

Aus E. Pasteten.

Englische Fleischpastete. Nr. 18.
Pastete von Schinkenresten. Nr. 22.
Pastete von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 29.
Kalbfleischpastetchen. Nr. 40.
Pastete von übriggebliebenen Kramtsvögeln. Nr. 47.
Geschwind gemachte Semmelpastetchen von Fleischresten. Nr. 48.

Aus F. Fische.

Farcespeise von Hecht. Nr. 50.
Hechtkrusteln. Nr. 51.
Pannfisch. Nr. 76.
Überkrusteter Steinbutt. Nr. 110.
Beignets von übriggebliebenem Fisch mit Salat. Nr. 131.
Fischreis. Nr. 132.

Aus H. Puddings.

Warmer Pudding von kaltem Kalbsbraten. Nr. 41.
Pudding von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 46.

Aus I. Aufläufe.

Apfelberg. Nr. 29.
Apfelkunzen. Nr. 36.
Auflauf von Milchreis- oder Apfelreis-Resten. Nr. 37.
Fleisch-Auflauf. Nr. 41.
Pasteten von Röhrnudeln und Pökelzungenresten. Nr. 53.
Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig. Nr. 60.

Aus K. Plinsen, Omeletten 2c.

Plinsen von verschiedenen Resten, als: gekochtes Obst, Reisbrei oder Kalbsbraten od. m. Schinkenfarce. Nr. 4.
Omelette von verschiedenartigen Fleischresten. Nr. 8.
Pfannkuchen von dickgekochtem Reis. Nr. 35.
Desgleichen von übriggebliebenen gekochten Nudeln. Nr. 36.
Übriggebliebene Nudeln zu backen. Nr. 38.
Pfannkuchen von übriggebliebenen Kartoffeln. Nr. 39.
Meraner Krusten. Nr. 53.

Aus L. Eier-, Milch-, Mehl-, Reisspeisen.

Käsenudeln. Nr. 30.

Aus N. Verschiedene kalte Speisen.

Rosenschaum. Nr. 63.

Aus P. Salate.

Geflügelreste als Salat. Nr. 2.
Salat von Muscheln. Nr. 8.
Salat von gutem übriggebliebenen Suppenfleisch. Nr. 14.
Polnischer Salat. Nr. 15.
Kalbsbratensalat. Nr. 16.

Aus Q. Klöße.

Suppenklöße von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 8.
Käseklößchen. Nr. 24.
Kartoffelmuscheln. Nr. 26.
Schinkenklöße. Nr. 60.

Aus X. Gerichte für Frühstücks- und Teetisch.

Helgoländer Frühstücksspeise. Nr. 2.
Resterfrühstück. Nr. 6.
Frühstücksgericht von Kalbsbratenresten. Nr. 14.
Winterfrühstück. Nr. 15.
Weiße Kalbsbratenspeise. Nr. 22.

Aus Y. Käsebereitung.

Käsepasta. Nr. 5.



Hinweisung auf schnell zu machende Speisen.

B. Suppen.

Schnell zu machende Bouillon. Nr. 2.
Suppe von Fleischextrakt. Nr. 3.
Schnell gemachte Rindfleischsuppe. Nr. 5. Wünscht man Klößchen in eine dieser Suppen zu haben, so können Weißbrot- oder Kartoffelklößchen am schnellsten gemacht werden.
Suppe von Bratensauce. Nr. 11.
Prinzessin-Suppe. Nr. 15.
Feine Kartoffelsuppe. Nr. 44.
Feinste Kartoffelsuppe. Nr. 45.
Kartoffelsuppe mit Tomaten. Nr. 46.
Suppe von jungen Erbsen. Nr. 49.
Gemüsebrei-Suppe. Nr. 50.
Deutsche Suppe. Nr. 51.
Schwerinersuppe. Nr. 52.
Suppe von Erbsmehl. Nr. 56.
Bohnenrestersuppe. Nr. 58.
Sauerampfer- und Kerbelsuppe. Nr. 63.
Suppe à l'aurore. Nr. 67.
Kräutersuppe für Kranke. Nr. 68.
Weiße Weinsuppe. Nr. 69.
Wein-Coulissuppe. Nr. 70.
Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Nr. 72.
Grießmehlsuppe mit Korinthen und Wein. Nr. 74.
Schaumbiersuppe. Nr. 75.
Schnell zu machende Biersuppe. Nr. 76.
Biersuppe mit Milch. Nr. 78.
Weinsuppe für Kranke. Nr. 79.
Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben. Nr. 81.
Nahrhafte Milchsuppe. Nr. 82.
Grießmehlsuppe von Milch. Nr. 83.
Suppe von Kartoffelsago und Milch. Nr. 86.
Maissuppe. Nr. 88.
Schokoladensuppe. Nr. 89.
Braune Mehlsuppe. Nr. 92.
Suppe von weiß gebranntem Mehl. Nr. 97.
Süddeutsche Zwiebelsuppe. Nr. 94.
Kraftsuppe von Nudelbrühe. Nr. 95.
Suppe von Kartoffelbrühe. Nr. 94.
Suppe aus Pastetenteig. Nr. 96.
Zwiebacksuppe für Kranke. Nr. 99.
Brotsuppe für Kranke. Nr. 100 u. 101.
Erdbeersuppe. Nr. 102.
Suppe von frischen sauren Kirschen. Nr. 103.
Apfelsuppe. Nr. 104.
Suppe von frischen Zwetschen. Nr. 107.
Gemischte Fruchtsuppe für Kranke. Nr. 111.
Die verschiedenen Kaltschalen. 112—123.

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

Spinat. Nr. 2—7.
Sprossenkohl. Nr. 9.
Hopfen. Nr. 10.

Sauerampfer. Nr. 13.
Portulak. Nr. 16.
Spargel. Nr. 20—25.
Junge Wurzeln. Nr. 29.
Junge Kohlrabi. Nr. 43.
Blumenkohl. Nr. 45 u. 46.
Junge Salatbohnen. Nr. 53 u. 54.
Mais. Nr. 61 u. 62.
Geschmorte Gurken. Nr. 63.
Gemüsegurken. Nr. 65.
Champignons. Nr. 66.
Steinpilze. Nr. 67.
Gefüllte Tomaten. Nr. 77.
Pastinaken. Nr. 83.
Sauerkleerübchen. Nr. 87.
Knollen-Ziest. Nr. 90.
Rosenkohl. Nr. 93.
Famoser Jägerkohl. Nr. 98.
Wurzel- und Erbsenbrei für Kranke. Nr. 127.
Kartoffeln mit verschiedenen Saucen. II. Nr. 2.
Feine Petersilien-Kartoffeln. II. Nr. 5.
Saure Kartoffeln. II. Nr. 6.
Gebratene Kartoffeln mit Rührei, mit Äpfeln. II. Nr. 8.
Kartoffelmus. II. Nr. 10.
Kartoffelschnee. II. Nr. 11.
Kartoffeln mit Buttermilch. II. Nr. 12.
Curry-Kartoffeln. II. Nr. 14.
Spionskopf. Nr. 19.
Gebratene Kartoffelbällchen. II. Nr. 29.

D. Fleischspeisen.

Mit Inbegriff von solchen, die man vorrätig halten kann.

I. Rindfleisch.

Rindslende im Ofen. Nr. 6.
Filet Rossini. Nr. 9.
Rindschnitten. Nr. 21—25.
Feine Klops. Nr. 30.
Gulasch. Nr. 34.
Pichelsteiner Fleisch. Nr. 36.
Minutenfleisch. Nr. 36.
Pillaf von Rindfleisch. Nr. 37.
Zungenscheiben. Nr. 42.
Rindfleisch-Scheiben. Nr. 43.
Geschmorter Fleischball. Nr. 47.
Kleine schnell gemachte Frikandellen. Nr. 47.
Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 48.
Kleine Fleischpolster. Nr. 50.
Rindfleisch-Gratin. Nr. 51.
Geschmorte Fleischrollen. Nr. 52.
Röstschnitten von Suppenfleisch. Nr. 56.
Irish Stew. Nr. 57.
Senffleisch. Nr. 58.
Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 59.
Hacksel statt Fleischwurst mit Äpfelmus. Nr. 60.
Hacksel von übrigem Suppenfleisch. Nr. 60.
Übriges Suppenfleisch mit Zwiebel. Nr. 61.
Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln geschmort. Nr. 62.
Desgleichen in verschiedenen Saucen. Nr. 63.
Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Nr. 64.
Dominikanerschnitten. Nr. 65.
Fleischcreme. Nr. 66.
Züricher Fleischkloß. Nr. 67.
Saure Rollen mit Apfelscheiben. Nr. 68.
Panhas zu Kartoffeln mit Äpfeln. Nr. 70.
Frische Rindfleischwurst mit Apfelmus. Nr. 71.
Brustkerne (als Beilage zu jedem Gemüse). Nr. 73.
Gesalzene oder geräucherte Zunge. Nr. 76.
Pökelzunge in jeder Zubereitung.

Beefsteaks nach Nelson. Nr. 77.
Rinderrippen. Nr. 78.

II. Kalbfleisch.

Keulenstücke. Nr. 92 u. 93.
Gedämpfte Kalbsrippen. Nr. 96.
Wiener und Holsteiner Schnitzel. Nr. 97.
Kalbsrippchen. Nr. 98.
Paprikan. Nr. 102.
Gefüllte Kalbsröllchen. Nr. 103.
Ragout von Kalbshirn. Nr. 106.
Kalbsmidder. Nr. 108 u. 109.
Kalbskopfsülze (als Beilage oder mit einer Sülzensauce allein zu geben). Nr. 113.
Rundstückchen. Nr. 115.
Gerolltes Kalbfleisch. Nr. 116.
Farcierte Kalbfleischwurst. Nr. 117.
Leber. Nr. 120–126.
Nierenschnitten. Nr. 127.
Röstschnitten von kaltem Kalbsbraten. Nr. 128.
Husarenessen. Nr. 129.
Berggericht. Nr. 130.
Schweizer Plattenring. Nr. 131.
Fleischbällchen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 132 u. 133.
Eingeschnittener Braten wie frischer mit Kompott oder grünen Salaten. Nr. 137.
Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten. Nr. 138.
Kalbsstück für Kranke. Nr. 139.
Kalbsschnitzel für Kranke. Nr. 140.
Kalbsmilchgerichte. Nr. 141—143.

III. Hammelfleisch.

Hammelrippen. Nr. 150—152.
Böhmerfleisch. Nr. 158.
Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch. Nr. 159.
Röstschnittchen von Hammelfleisch. Nr. 160.
Hammelfleischreste mit Gurken. Nr. 161.
Hammelfleisch-Curry. Nr. 162.
Karlsruher Hammelfleischreste. Nr. 163.
Lied ohne Worte. Nr. 165.
Geschmorte Lammrippchen für Kranke. Nr. 166.

IV. Schweinefleisch.

Roher oder fertig gekochter Schinken. Nr. 181.
Bällchen von Schweinefleisch. Nr. 194.
Schweinsrippchen. Nr. 195 u. 196.
Schinkenschnittchen. Nr. 197.
Klops von Schweinefleisch. Nr. 198.
Schnitten von Schweinefleisch. Nr. 199.
Schweinslenden. Nr. 200.
Süddeutsche Schnitzchen. Nr. 202.
Frische Bratwurst. Nr. 204.
Frankfurter Knackwürstchen. Nr. 206.
Schinkenschnittchen von Resten. Nr. 207.
Röstschnitten mit Pökelfleisch. Nr. 208.
Eingehüllte Reste. Nr. 209.
Schweinebraten-Päckchen. Nr. 210.
Schinkenreste mit Spargel. Nr. 211.
Schinkenring. Nr. 212.

V. Wildbret.

Mailänder Rehrippchen. Nr. 224.
Wildschweinskopf mit Teufelssauce oder Remouladensauce. Nr. 227.
Wild-Hacksel. Nr. 228.
Fleischkäse von Wildresten. Nr. 229.
Farcierter Rehrücken. Nr. 230.

VI. Geflügel.

Gebackener Auflauf von Kapaunenresten. Nr. 243.
Junge Hähnchen. Nr. 244.
Gebackene Hähnchen in Sauce. Nr. 245.
Backhähnel. Nr. 246.
Hühnersoufflee in Kästen. Nr. 252.
Junge Tauben. Nr. 261—263.

Gebratene Gänseleber. Nr. 277.
Klosterspeise von Gänseresten. Nr. 280.
Fasan mit Makkaroni. Nr. 286.
Wildgeflügel. Nr. 287, 289, 293, 295, 297, 300, 302.

E. Pasteten.

Jus-Pastetchen. Nr. 45.
Reispastetchen. Nr. 46.
Semmel-Pastetchen. Nr. 48 u. 49.
Becher-Pastetchen. Nr. 51.
Geflügel-Becher. Nr. 53.
Talleyrand-Pastetchen. Nr. 54.

F. Fische.

Da Flußfische jeder Art, auch frischer Kabeljau, Schellfisch und andere Seefische schnell zubereitet werden können, so handelt es sich nur darum, was gerade zu haben ist. Übrigens kann man sich da, wo stets eine Aushilfe vorhanden sein muß, mit mariniertem Fisch, speziell Aal aushelfen.

I. Aufläufe.

Omelette soufflé 1 u. 2. Nr. 16 u. 17.
Omelette für den täglichen Tisch. Nr. 18.
Schaum-Auflauf. Nr. 19.
Auflauf von saurer Sahne. Nr. 20.
Fruchtmus-Auflauf. Nr. 23.
Apfelberg. Nr. 29.
Leipziger Punsch-Auflauf. Nr. 33.
Apfelkunzen. Nr. 36.
Käse-Auflauf. Nr. 40.
Ananasauflauf für Kranke. Nr. 47.
Erdbeerauflauf für Kranke. Nr. 48.
Mehlspeise für Kranke. Nr. 49.
Diätetische Reisspeise. Nr. 50.

K. Plinsen, Omeletten, Pfannkuchen.

Plinsen. Nr. 2, 3 u. 4.
Ohrfeige. Nr. 5.
Omelette (Eierkuchen). Nr. 6, 7 u. 8.
Omeletten von Weißbrotschnitten mit Preißelbeeren. Nr. 10.
Speck und Eier. Nr. 11.
Gewöhnlicher Schaumpfannkuchen. Nr. 13.
Verschiedene Obstpfannkuchen. Nr. 18—30.
Zwiebäcke mit Sauce oder mit Gelee zu bestreichen. Nr. 48.
Preißelbeerschnitten. Nr. 49.
Arme Ritter mit frischem Kompott und Eingemachten. Nr. 51.
Meraner Krusten. Nr. 53.
Kirschbrötchen. Nr. 54.
Karthäuserklöße. Nr. 55.

L. Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen.

Rührei. Nr. 4.
Verlorene Eier. Nr. 5.
Gebackene Eier. Nr. 6.
Eier mit Senfsauce. Nr. 7.
Eierberg. Nr. 9.
Marinierte Eier. Nr. 10.
Rohe Eier für Kranke. Nr. 11.
Geschlagene Milch. Nr. 14.
Zerrührte Käsemilch. Nr. 15.
Verschiedene Reis-Speisen. Nr. 17—22.
Tapiokabrei für Kranke. Nr. 28.

M. Gelees.

In Verhältnissen, wo man für unerwartete Gäste stets eine Geleeschüssel vorrätig zu haben wünscht, sind folgende zu empfehlen.
Boeuf-Royal. Nr. 12.
Kalbfleisch in Gallert. Nr. 13.

Kalbskopfsülze. Nr. 15. Abschnitt D. Nr. 113.

Röllchen von Schweinefleisch in Gallert. (Von dem Gelee, worin sie liegen, kann eine Sauce wie für kalte Feldhühner gerührt und diese darüber angerichtet werden.) Abschnitt V. Nr. 24.

Sülze von Schweinefleisch. Abschnitt V. Nr. 25 u. 26.

Schweinsrippe in Gallert. Abschnitt V. Nr. 28.

Geleeschüssel von Geflügel nach Belieben, besonders sei auf Gans und Ente hingewiesen. Nr. 21 u. 22.

Kalbfleisch-Rollen in Gallert. Nr. 24.

Passende Saucen sind an Ort und Stelle bemerkt. Als Beilage kann, mit Ausnahme von Fisch- und Fleischsalat, jede Art von Salat, ganz besonders Kopf-, roter gemischter Salat, Endivien- und Schweizersalat dazu gegeben werden. Abschnitt. P. Nr. 32, 38, 43, 49, 50.

N. Verschiedene kalte süße Speisen.

Schlagsahne. A. Nr. 3.

Saure Kirschen mit geschlagener Sahne. Nr. 38.

Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Fruchtsulz. Nr. 39.

Weincreme. Nr. 40.

Schokolade-Creme. Nr. 49.

Schale mit Apfelsinen. Nr. 53.

Schale von Erdbeeren und Apfelsinen. Nr. 54.

Apfelcreme. Nr. 55.

Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft, in Schalen oder Gläser zu füllen. Nr. 59.

Himbeerschaum. Nr. 60.

Erdbeerschaum. Nr. 61.

Arrakschaum. Nr. 62.

Creme von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum. Nr. 64 u. 65.

Erdbeeren mit Schlagsahne. Nr. 66.

Ambrosia. Nr. 67.

O. Kompotts.

Jedes Kompott von frischen Früchten, mit Ausnahme von Birnen und süßen festen Kirschen, ist rasch zu bereiten.

P. Salate.

Neben den frischen und gemischten Salaten ist roter Kohlsalat (Nr. 38) und Salat von eingemachten Gurken (Nr. 50) zu empfehlen.

X. Gerichte für Frühstücks- und Teetisch.

Warme Sardellentorte. Nr. 1.

Turiner Reichsgericht. Nr. 3.

Eierreis. Nr. 4.

Eierpie. Nr. 5.

Resterfrühstück. Nr. 7.

Käseeier. Nr. 8.

Schweinsstücke mit Tomaten. Nr. 9.

Italienische Eier. Nr. 11.

Minutenleber. Nr. 13.

Winterfrühstück. Nr. 15.

Tomatenauflauf. Nr. 20.

Weiße Kalbsbratenspeise. Nr. 22.

Kalter Fisch. Nr. 26.

Tigeraugen. Nr. 29.

Feinschmeckerschüssel I u. II Nr. 31 u. 32.

Kaviar und Kiebitzeier. Nr. 35.

265. Appetitbrötchen. Nr. 36.

Hinweisung auf Krankenspeisen.

B. Suppen.

Schnell zu machende Bouillon. Nr. 2.
Kalbfleischsuppe. Nr. 12 und 36.
Suppe von Midder. Nr. 14.
Kaisersuppe. Nr. 22.
Rindfleischtee. Nr. 34.
Taubensuppe. Nr. 35.
Fleischpüreesuppe. Nr. 37.
Wildsuppe mit Tapioka. Nr. 38.
Suppe von jungen Gemüsen. Nr. 48.
Suppe von jungen Erbsen. Nr. 49.
Gemüsebreisuppe. Nr. 50.
Sauerampfer- u. Kerbelsuppe. Nr. 63.
Kräutersuppe. Nr. 68.
Weiße Weinsuppe und Weinsuppe. Nr. 69 u. 79.
Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Nr. 72.
Suppe von Perlgraupen. Nr. 73.
Suppe von groben Graupen. Nr. 74.
Portersuppe. Nr. 80.
Nahrhafte Milchsuppe. Nr. 82.
Grießmehlsuppe von Milch. Nr. 83.
Suppe von Perlgraupen und Milch. Nr. 85.
Suppe von Perlsago und Milch. Nr. 86.
Buttermilchsuppe mit Perlgraupen. Nr. 90.
Graupensuppe. Nr. 97.
Hafergrützsuppe. Nr. 98.
Zwiebacksuppe. Nr. 99.
Brotsuppe. Nr. 100 u. 101.
Erdbeersuppe. Nr. 102.
Prünellensuppe. Nr. 108.
Suppe von getrockneten Zwetschen. Nr. 109.
Hagebuttensuppe. Nr. 110.
Gemischte Fruchtsuppe. Nr. 111.
Weinkaltschale. Nr. 112.
Aprikosenkaltschale. Nr. 114.
Erdbeer- und Himbeerkaltschale. Nr. 116.

C. Gemüse.

Spinat. Nr. 2 u. 3.
Hopfen. Nr. 10.
Sauerampfer. Nr. 13.
Spargel. Nr. 20. 21. 22.
Junge Wurzeln. Nr. 29.
Junge Erbsen. Nr. 31.
Junge Kohlrabi. Nr. 43.
Blumenkohl. Nr. 45.
Gemüsegurken. Nr. 65.
Schwarzwurzeln. Nr. 91.
Artischocken. Nr. 126.
Wurzel- und Erbsenbrei. Nr. 127.
Weißer Bohnenbrei. Nr. 128.
Feine Petersilienkartoffeln. II. Nr. 5.
Kartoffelmus. II. Nr. 10.
Kartoffelschnee. II. Nr. 11.
Kartoffelnudeln. II. Nr. 31.

D. Fleischspeisen:

I. Rindfleisch.

Roastbeef. Nr. 2 u. 3.
Rindslende. Nr. 5 u. 6.
Rindfleisch wie Hase. Nr. 134.
Rindschnitten. Nr. 21, 22. u. 23.
Weißes Zungenfrikassee. Nr. 39.
Gebratene Zunge. Nr. 40.
Zungenscheiben. Nr. 41.
Beefsteak nach Nelson. Nr. 77.
Rinderrippen. Nr. 78.

II. Kalbfleisch.

Kalbskeule. Nr. 79 u. 80.
Kalbsrücken. Nr. 81.
Kalbsbraten im Topf. Nr. 82.

Keulenstücke. Nr. 92.
Gedämpfte Kalbsrippen. Nr. 96.
Kalbsrippchen. Nr. 98.
Kalbsrippchen auf Ministerart. Nr. 99.
Kalbfleischfrikassee. Nr. 100.
Kalbshirnragout. Nr. 106.
Kalbsmilchgerichte. Nr. 108. 141. 142 u. 143.
Kalbsstück. Nr. 139.
Glacierte Kalbsschnitzel. Nr. 140.
Kalbszunge. Nr. 144.

III. Hammelfleisch.

Lammbraten. Nr. 148.
Hammelrippchen. Nr. 150 u. 151.
Lammfrikassee ohne Kapern. Nr. 156.
Geschmorte Lammrippchen. Nr. 166.

V. Schweinefleisch.

Schweinslenden u. -Rippchen. Nr. 195 u. 200.

VI. Wildbret.

Hasenbraten. Nr. 216 u. 217.
Reh- und Hirschbraten. Nr. 220. 221. 222.
Gedämpfte Rehschulter. Nr. 225.
Farcierter Rehbraten. Nr. 230.

VII. Zahmes und wildes Geflügel.

Puterhenne in Frikasseesauce. Nr. 239.
Gedämpfter Kapaun. Nr. 241.
Auflauf von Kapaun. Nr. 243.
Junge Hähne. Nr. 244.
Frikassee von Geflügel. Nr. 247.
Junge Hühner mit Sauce. Nr. 250.
Hühnersoufflee. Nr. 252.
Huhn mit Perlgraupen. Nr. 255.
Gebratene junge Tauben. Nr. 261.
Tauben mit Spargel. Nr. 263.
Fasan gebraten. Nr. 284.
Rebhühner gebraten. Nr. 287.
Schnepfen zu braten. Nr. 293.
Rebhuhnkotelett. Nr. 301.
Geflügelbrei. Nr. 302.

F. Fische.

Alle blau gekochten Fische wie Nr. 14. 20. 38. 52. 57.

I. Aufläufe.

Schokoladenauflauf. Nr. 7.
Weißbrotauflauf. Nr. 12.
Eierauflauf. Nr. 16 u. 17.
Schaumauflauf. Nr. 19.
Auflauf von Sahne. Nr. 20.
Fruchtmusauflauf. Nr. 23.
Apfelberg. Nr. 29.
Leipziger Punschauflauf. Nr. 33.
Ananas-Auflauf. Nr. 47.
Erdbeer-Auflauf. Nr. 48.
Mehlspeise für Kranke. Nr. 49.
Diätetische Reisspeise. Nr. 50.

K. Plinsen, Omeletten, Pfannkuchen.

Omelette. Nr. 6.
Schaumomelette. Nr. 7.

L. Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen.

Weiche Eier. Nr. 1.
Rührei. Nr. 4.
Verlorene Eier. Nr. 5.
Eierberg. Nr. 9.
Rohe Eier. Nr. 11.
Eiergallert. Nr. 13.
Gekochter Reis. Nr. 16.
Reisbrei. Nr. 19.
Reis in Rotwein. Nr. 20.
Reis mit Äpfeln. Nr. 21.
Reis mit Rosinen. Nr. 22.
Sagokompott. Nr. 27.

Tapiokabrei für Kranke. Nr. 28.
Graupen mit Sahne. Nr. 32.
Hirse in der Form. Nr. 37.

M. Gelees und Gefrornes.

Weingelee von Kalbsfüßen. Nr. 25.
" " Agar-Agar. Nr. 26.
" " Gelatine. Nr. 27.
Zitronen-Gallert. Nr. 33.
Erdbeer-Sulz. Nr. 37.
Apfel-Sulz. Nr. 38.
Frucht-Gallert. Nr. 39.
Eis nur auf ärztliche Erlaubnis.

N. Süße kalte Speisen.

Roter Frucht-Pudding. Nr. 6.
Reisgelee. Nr. 12.
Holländische Sahnespeise. Nr. 30.
Ananasspeise. Nr. 31.
Gestürzte Äpfel. Nr. 34.
Weincreme. Nr. 40.
Zitronencreme. Nr. 41.
Schale von Erdbeeren. Nr. 54.
Apfelcreme. Nr. 55.
Erdbeercreme. Nr. 58.
Creme von Himbeersaft. Nr. 59.
Himbeerschaum. Nr. 60.
Erdbeerschaum. Nr. 61.
Rosenschaum. Nr. 63.
Creme von Sahne. Nr. 64 u. 65.
Erdbeeren mit Schlagsahne. Nr. 66.

O. Kompotte.

Alle Kompotte mit Ausnahme von Nr. 17. 20. 23. 38. 39 und 42.

S. Backwerk.

Grießtorte. Nr. 26.
Einfache Torte mit Fruchtgelee. Nr. 34.
Nienburger Biskuit. Nr. 67.
Böhmisches Semmelbiskuit. Nr. 69.
Biskuitrolle. Nr. 71.
Vanilleplätzchen. Nr. 134.
Lüftlein. Nr. 143.
Universalküchlein. Nr. 144.
Biskuittörtchen. Nr. 180.
Gesundheitskakes. Nr. 187.
Kleiner Zwieback. Nr. 188.
Leichtes Weißbrot. Nr. 230.

T. Eingemachte Früchte.

Dunstfrüchte. Nr. 11.
Erdbeeren in Zucker. Nr. 13.
Erdbeeren in Johannisbeersaft. Nr. 14.
Erbeeren auf englische Weise. Nr. 15.
Erdbeersaft. Nr. 17.
Himbeergelee. Nr. 24.
Himbeersaft. Nr. 26.
Johannisbeeren ohne Kerne. Nr. 29.
Johannisbeergelee. Nr. 31 u. 32.
Johannisbeersaft. Nr. 34.
Schwarze Johannisbeeren. Nr. 37.
Kirschen in Zucker. Nr. 42.
Kirschen für Kranke. Nr. 43.
Aprikosen. Nr. 56.
Pfirsiche. Nr. 58.
Zwetschen in Büchsen und Zucker. Nr. 62 u. 63.
Birnen auf französische Art. Nr. 71.
Apfelgelee. Nr. 73.
Preißelbeeren und Moosbeeren. Nr. 81.
Quitten einzumachen. Nr. 88.
Quittengelee. Nr. 89. 90. u. 91.
Ananas in Blechbüchsen. Nr. 95.
Apfelsinenmus. Nr. 99.

W. Getränke.

Eierpunsch. Nr. 21.
Glühwein. Nr. 24.
Whip. Nr. 26.
Kalter Eierwein. Nr. 27.
Eierbier. Nr. 28.
Hoppel-Poppel. Nr. 29 u. 30.

Apfel-Bowle. Nr. 42.
Limonade. Nr. 46 u. 57.
Mandelmilch. Nr. 58.
Arrowrootgetränk. Nr. 59.
Haferschleim. Nr. 60.
Eiertrank. Nr. 61.
Gerstenwasser. Nr. 62.
Molke. Nr. 63.
Vorzügliches Getränk. Nr. 64.
Gerstentee. Nr. 65.
Brotwasser. Nr. 66.
Isländisch-Moos. Nr. 67.
Veilchen-Essig. Nr. 68.
Fruchttrank. Nr. 69.
Kaffee u. Selterswasser. Nr. 70.
Kakao. Nr. 71.
Eiweißwasser. Nr. 72.
Kirschlimonade. Nr. 73.

Über das Vorschneiden des Fleisches.

Nicht eher sollte ein junger Mann heiraten dürfen, als bis er jeden Braten geschickt und zweckmäßig zerlegen kann! Denn, ist er genötigt, dies von alters her dem Herrn oder früher bei hohen Fürstlichkeiten besonders dazu bestellten Würdenträgern zukommende Amt der Hausfrau zu überlassen, wie will er dann noch das Regiment des Hauses festhalten? Muß er nicht in Demut sich beugen, wenn seine Eheliebste nicht nur den Pantoffel, sondern auch noch das Tranchiermesser als Zeichen ihrer Würde aufweisen kann? Es erscheint auch billig, daß die bürgerliche Hausfrau, nachdem sie selber in der Küche den Braten zubereitet, oder wenigstens dessen Zubereitung überwacht hat, nun bei Tische erst einen Augenblick die Hände in den Schoß legen und etwa anwesenden lieben Gästen ein freundliches Wort widmen kann. Dabei sieht sie freudigen Bewußtseins zu, wie der wohlgeratene Braten unter dem geschickten Messer des Gemahls kunstgerecht in appetiterweckende Schnitte zerlegt wird. Aber wenn wir auch im allgemeinen das Amt des Tranchierens dem Hausherrn zuweisen möchten, so erscheint es doch zweckmäßig, daß auch die Hausfrau mit dem Vorschneiden des Fleisches Bescheid weiß, nicht bloß um bei gelegentlicher Abwesenheit des Hausherrn diesen vertreten zu können, sondern vor allem, weil manche Fleischwaren zu Frikassee und anderen Gerichten schon bei der Zubereitung zerlegt werden und weil bei bestimmten Gelegenheiten oder bei bestimmten Braten deren Zerlegung schon in der Küche zweckmäßig erscheint.

Der Platz, an dem das Zerlegen geschehen soll, muß dem Tranchierenden die nötige Freiheit der Bewegung gestatten; größere oder schwierigere Stücke sind immer stehend zu zerlegen. Das Fleischstück muß auf seiner Schüssel für sich allein liegen; weder Verzierung noch vor allem Sauce darf mit darauf sein. — Man verwendet beim Zerlegen eine starke zweizinkige Gabel zum Halten und bei den meisten Fleischarten ein langes spitzes, etwas

biegsames Messer, für Geflügel ein stärkeres, weniger biegsames, mit Schere versehenes Messer und für Fische die Fischkelle. Das jedesmal auf dem Wetzstahl frisch abgezogene Messer darf nicht drückend bewegt, sondern muß durch das Fleisch *gezogen* werden, damit man eine glatte Schnittfläche ohne zerrissene Fasern erhält. Es ist schicklich, den Braten nur mit der Gabel zu halten, also auch Schenkelknochen und Geflügelbeine nicht mit den Fingern anzufassen.

Merkwürdigerweise wird vielfach für das Vorschneiden der Grundsatz aufgestellt, den Schnitt quer zur Richtung der Fleischfasern zu führen. Die Unzweckmäßigkeit dieses Verfahrens erhellt sogleich bei der Betrachtung von Fleischarten, welche die Faserstruktur besonders deutlich zeigen, etwa einer Kalbskeule oder eines Suppenhuhnes oder gekochten Rindfleisches. Die nach diesem Grundsatz geschnittenen Fleischscheiben haben keinen rechten Zusammenhalt und zerfallen schon beim Übertragen auf den Teller; auch kann man sie nicht gut weiter zerschneiden, sondern mit dem schärfsten Messer nur, den Fasern entsprechend, zu unansehnlichen Stückchen zerreißen, während von Scheiben, die in der Längsrichtung der Fasern geschnitten sind, sich ein Bissen in jeder gewünschten Größe abschneiden läßt. Man suche sich also von vornherein über die Lage der Fleischfasern zu vergewissern und hat in der Regel in der Lage der Knochen, welche durch die betreffenden Muskeln bewegt werden, den nötigen Anhalt dazu. Wollte man aber stets genau der Fleischfaser folgen, so müßte das Messer sehr oft die Richtung ändern, da die Muskelgruppen vielfach in sich kreuzender Richtung übereinanderliegen, und das Tranchieren würde so zu einer anatomischen Zergliederung. Auch würde man größere zusammenhängende und aus gleichmäßig durchgebratenen und saftigen Teilen bestehende Scheiben nur selten erhalten. Man muß also suchen, den jeweiligen Widerstreit dieser beiden Rücksichten durch den geeigneten Mittelweg auszugleichen.

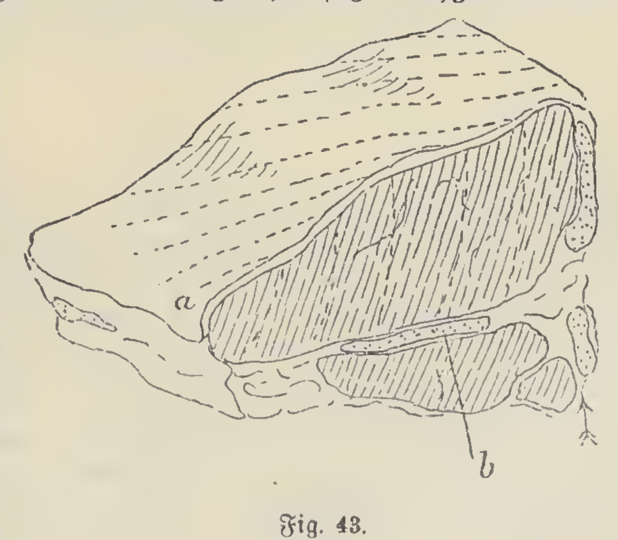


Fig. 43.

Bei größeren Tierarten wird ein Hauptteil des Zerlegens schon vom Schlachter oder Wildhändler besorgt. Die dabei erzielten Stücke sind naturgemäß vor allem auf die Verkaufsfähigkeit zugeschnitten. Es würden, wenn die bestmöglichen Bratenstücke zunächst herausgeschnitten würden, vielfach wenig brauchbare Teile übrig bleiben, man muß sich also diesem Umstande fügen. — **Der englische Braten**, *Roastbeef* (Figur 43) wird aus der Lendenregion des Rindes auf einer Seite der Wirbelsäule geschnitten und enthält unter den Querfortsätzen (b) der Wirbel den Mürbebraten mit längs laufenden

Fasern, der am besten zunächst mit dem Tranchiermesser auf der Wirbelseite von den Knochen gelöst und dann in schräger Richtung in Scheiben geschnitten wird. Sobald das Messer beim Schneiden die flachen Querfortsätze berührt, trennt es mit einer scharfen Wendung die Scheibe vollends vom Knochen. Oder man löst gleich den ganzen Mürbebraten ab und zerschneidet ihn für sich auf dem Teller. Darauf wendet man den Braten um und zerlegt das Fleisch der Oberseite, nachdem man es von den oberen, sogenannten Dornfortsätzen der Wirbel gelöst, indem man mit Rücksicht auf den am Hinterende befindlichen Beckenknochen vorn (bei a) beginnt und das Messer in der aus der Figur ersichtlichen Richtung führt. Endlich löst man die Scheibe durch Fortführung des an den Dornfortsätzen gemachten Schnittes vom Knochen. Entsprechend verfährt man auf der andern Seite der Wirbelsäule. — Der Lendenbraten darf nicht vorher in der Küche zerlegt werden, weil die Stücke rasch saftlos und unansehnlich werden.

Ähnlich wie beim englischen Braten verfährt man mit dem Schweinsmürbebraten und dem Kalbsnierenbraten (Fig. 44). Bei letzterem wird zunächst die Niere ausgelöst und nach dem Vorschneiden des Bratens in

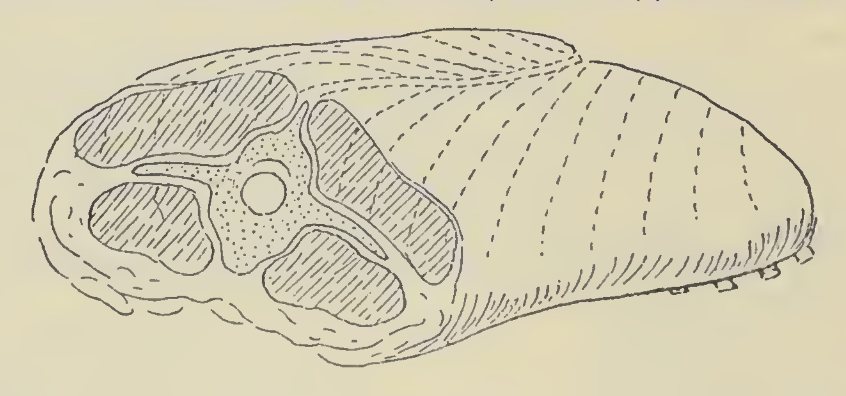


Fig. 44.

Scheiben geschnitten und diese zwischen die Fleischscheiben gelegt. Ebenso verteilt man die aus dem Mürbebraten geschnittenen Scheiben zwischen die übrigen Fleischstücke. Wird dagegen das Kalbsnierenstück schon in der Küche zerlegt, so werden die oberen Fleischstücke wieder in ihre Lage am Knochen gebracht und nur die Nieren- und Lendenstückchen herumgelegt.

Braten wie Rindslende (Filet), Rinderschwanzstück und Kalbsnuß oder entsprechende Wildbraten, welche keine Knochen enthalten, sind leicht zu zerlegen; man beachte, daß das zugespitzte Ende eines Muskels der Zielpunkt der Fleischfasern zu sein pflegt; ferner daß beim Filet die Spitze trocken und das stumpfe Ende mit Fett durchwachsen ist. Man zerlegt die Lende, von der nicht mit aufzulegenden Spitze beginnend in schräge, nicht zu dicke Scheiben, führt aber die Schnitte nur bis zur Sohle durch, von der man dann alle Scheiben durch einen Längsschnitt abhebt.

Eine magere Lammkeule (Figur 45, rechte Keule von der Außenseite) eignet sich am besten zur Orientierung über die Lage der Muskelgruppen

(Frikandeaus) am Hinterschenkel der Säugetiere. Man legt den Braten mit der Außenseite nach oben, trennt, während man die Gabel zwischen den Muskelgruppen fest einsetzt, zunächst das unterhalb des Kniees (k) liegende trockene und sehnige Stück 1 vom Knochen und zerlegt darauf den zartesten und saftigsten Teil 2 (Nuß) von unten anfangend in der Richtung der punktierten Linien in Scheiben, indem man das Messer bis auf den Knochen führt und hier umwendet, und so die Scheibe loslöst. Die erste trockene und braune Scheibe wird wie überall nicht mit aufgelegt. Bei

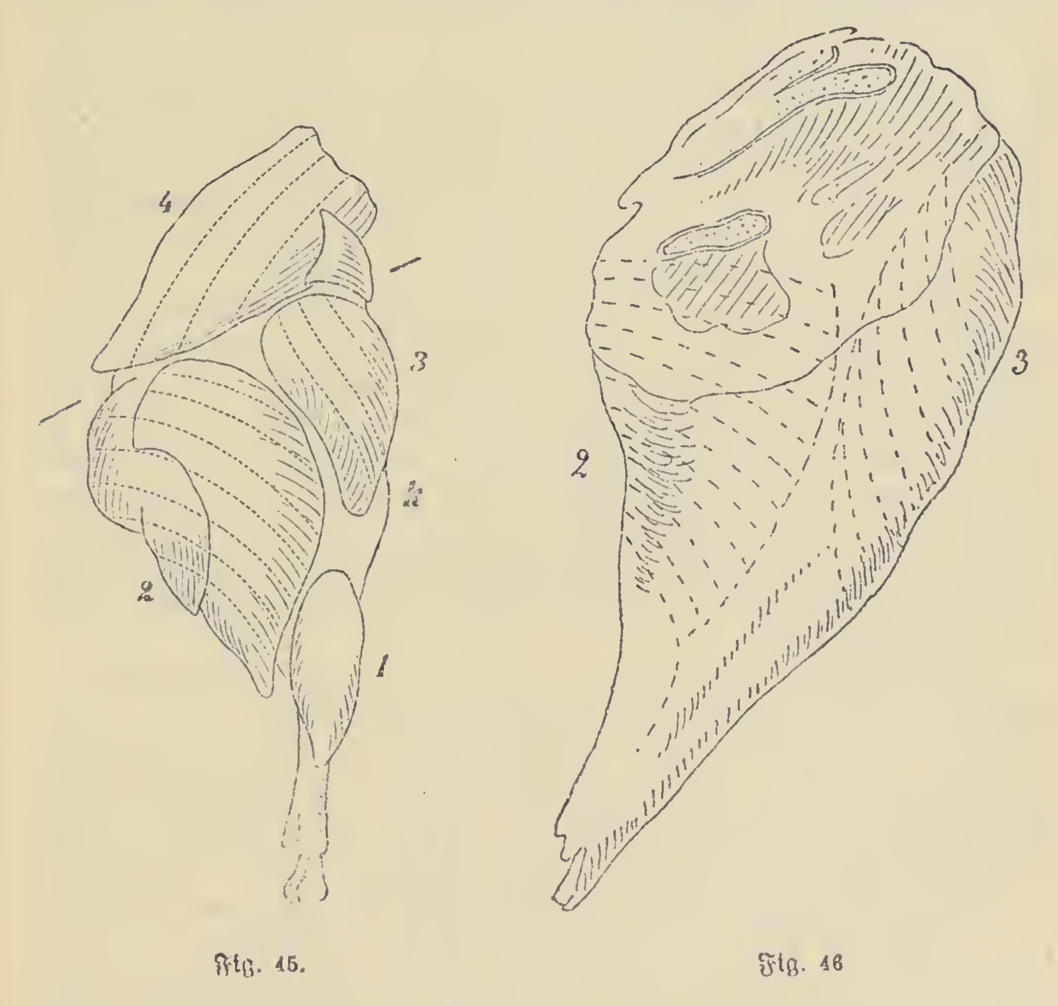


Fig. 45. Fig. 46

stärkeren Keulen teilt man die gleichmäßig aufeinandergelegten Scheiben durch einen Schnitt der Länge nach in zwei Teile. Hiernach wird das stärker durchgebratene Stück 3 zerschnitten, welches auf der Vorderseite des Oberschenkels liegt, dessen kugeliger Gelenkkopf in der Mitte der in der Figur angedeuteten Trennungslinie zu denken ist. Das oberhalb der letzteren auf dem Beckenknochen liegende Stück 4 pflegt bei größeren Keulen nicht mit diesen abgeschnitten zu sein. Wo es vorhanden ist, kann man es zweckmäßigerweise vor dem Zerlegen der Keule mit dem in ihm enthaltenen Beckenknochen vom Hüftgelenke ablösen. — Die beim Zerlegen der Lammkeule erhaltenen Scheiben werden sofort auf einen erwärmten Teller gelegt, da

das Fett leicht gerinnt. Wird der Lammbraten mit einer Garnitur zu Tisch gebracht, so wird er aus dieser herausgehoben und auf besonderer Schüssel zerschnitten; die Fleischstücke werden dann an die Stelle der Keule in die Schüssel zurückgelegt.

Die gedämpfte Keule kann man in derselben Weise schon in der Küche zerlegen; man bringt dann die Stücke wieder in ihre Lage an der Keule.

Figur 46 zeigt die linke Keule eines stärkeren, fetten Hammels von der Innenseite mit entsprechender Bezeichnung der Fleischteile.

Die entsprechende Zerlegung einer Kalbs- oder Wildkeule ergibt sich von selber; schwieriger ist die Zerlegung eines Schweineschinkens, da die Fettbedeckung die Übersicht erschwert. Man wird die Muskelgruppen aber auch hier richtig treffen, wenn man sich an mageren Keulen vorgeübt hat. Zu achten ist aber auch noch auf eine möglichst gleichmäßige Verteilung des Fettes auf die einzelnen Fleischschnitte. Vorheriges Zerlegen in der Küche ist beim Schweineschinken nicht zu empfehlen.

Natürlich können auch bei einer Keule die Haupt-Fleischteile für sich abgelöst und zerlegt werden. Dies Verfahren ist besonders zu empfehlen, wenn der Braten schon in der Küche vorgeschnitten wird. Die erhaltenen Scheiben sind dabei sorgfältig der Reihe nach auf einen Teller zu legen, damit sie nachher wieder in die natürliche Lage gebracht werden können. In allen derartigen Fällen wird es zweckmäßig sein, den wieder zusammengesetzten Braten einige Augenblicke in den Bratofen zu schieben; manche übergießen ihn statt dessen mit heißer Sauce, was mir jedoch nicht gefällt; bei richtigem Zusammenlegen der Scheiben ist ein Austrocknen derselben nicht zu befürchten.

Das sogenannte Viertel eines Rehes oder Lammes vereinigt die Keule mit dem Nierenstück und wird entsprechend zerlegt.

Beim Vorschneiden eines Vorderschenkels (Blattes) von Kalb, Schwein oder Wild wird zunächst das etwa daran sitzende Stück des Schulterblattes ausgelöst und dann das Fleisch von beiden Seiten des Schenkelknochens durch schräg nach unten gerichtete Schnitte abgetrennt.

Die gefüllte Kalbsbrust erfordert besonders vorsichtiges Zerschneiden und ein besonders scharfes Messer, damit die Füllung sich nicht vom Fleisch loslöst. Am besten wird das ganze Stück an der Stelle, wo die Rippen in die Knorpeln übergehen, der Länge nach in zwei Teile zerlegt und jeder Teil, den Knorpeln, bezüglich den Rippen folgend, in Querscheiben geschnitten, die man abwechselnd auf der Schüssel ordnet.

Als Beispiel kleinerer Säugetierarten sei der Hase (Fig. 47) erwähnt. Der Braten besteht aus dem Rücken und den beiden Keulen, während die übrigen Teile zu Hasenpfeffer gebraucht zu werden pflegen. Nachdem man die auf beiden Seiten der Wirbelsäule liegende Fleischmasse zunächst durch einen Längsschnitt von ihr gelöst hat, zerschneidet man sie wegen des vorherrschenden Längsverlaufes der Muskelfasern nicht genau quer zum Rückgrat, sondern schief in der Richtung der eingezeichneten Linien. Dadurch

bekommen die in der Reihenfolge von vorn nach hinten abzuschneidenden Scheiben zugleich eine etwas ansehnlichere Größe und können etwas weniger dick genommen werden. Das Schulterblatt trennt man zugleich mit der zweiten oder dritten Fleischscheibe von den Rippen los. Schließlich werden an jeder Keule die beiden Hauptfleischteile vom Schenkelknochen losgelöst und, wenn sie groß genug sind, noch weiter zerteilt, auch die Filets auf der Unterseite des Rückens herausgeschnitten. Wird der Braten schon in der Küche zerlegt, so erscheint es zweckmäßig, zunächst das jederseitige Rückenfleisch im ganzen loszulösen und nachher zu zerschneiden. Die Fleischscheiben werden dann in der richtigen Lage wieder auf das Knochengerüst gefügt, und der ganze Braten wird wieder ein wenig angewärmt, ehe er aufgetragen wird.

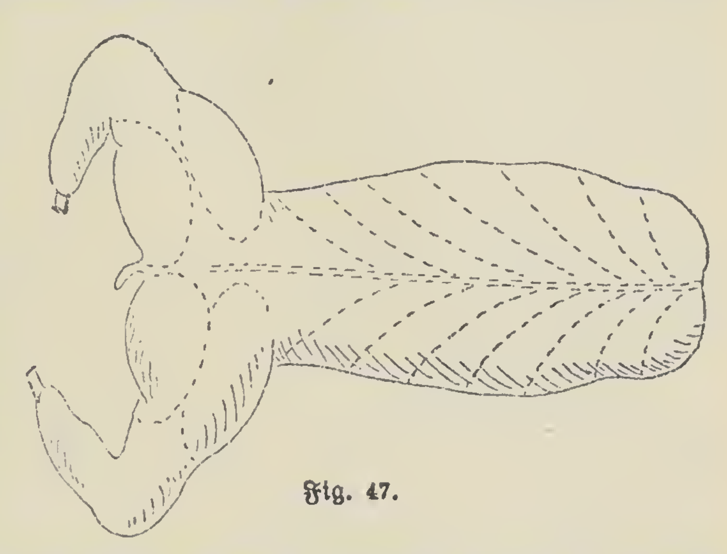


Fig. 47.

Bei etwas größeren Tieren, wie Reh und Hammel, bieten die Keulen und der Rücken je einen besonderen Braten. Der letztere wird nach denselben Grundsätzen wie der Hasenrücken zerlegt.

Bei sehr kleinen Tieren dagegen, wie jungen Hasen und Kaninchen, aber auch oft beim Kalbs-, Hammel- oder Schweins-Rippenbraten pflegt man die Knochen mit zu zerlegen. Es muß zu diesem Zweck das Rückgrat vorher an den Zerlegungsstellen durchgeschlagen sein, auch der Schenkelknochen, wenn die Keulen ebenso zerlegt werden sollen, ein- oder zweimal eingehauen sein. Man folgt dann mit dem Messer dem Verlauf der Rippen, die in der Schnitte bleiben und bekommt dadurch ansehnlichere Stücke, die aber mehr auf den Schein berechnet sind und den Gast nötigen, auf seinem Teller noch die Knochen auszulösen.

Während in früheren Zeiten auch größere Säugetiere im ganzen gebraten wurden, ist dies heutzutage wohl nur noch beim **Spanferkel** (Fig. 48) im Gebrauch. Wenn der Hausherr bei Tisch selber tranchiert, schneidet er zunächst die beiden Ohren, welche als besonderer Leckerbissen gelten, mit etwas Haut ab und reicht sie galant den neben ihm sitzenden Damen, darauf trennt er den Kopf ab, bricht die Kinnladen im Gelenk heraus und

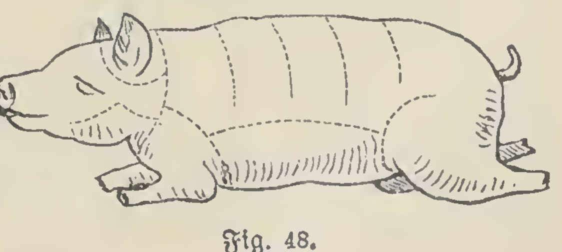


Fig. 48.

schneidet sie mit der daraufsitzenden Haut vollends ab, schneidet die Zunge aus, öffnet dann die Hirnschale und nimmt das Hirn heraus. Nachdem dann die Gabel in den Hals gestoßen, werden die Vorder- und Hinterläufe abgeschnitten und im Gelenk ausgelöst, vom Rumpf der Bauchteil jederseits durch einen Längsschnitt, am besten mit der Schere, abgetrennt und der Rücken, querüber den Rippen folgend, in breite Stücke zerlegt.

Das im ganzen gebratene Spanferkel führt uns zu den Vögeln hinüber, die auch fast stets unzerteilt gebraten werden. Während aber der Säugetierbraten mit dem Rücken nach oben aufgetischt wird, ist es beim Geflügel umgekehrt. Das meiste Fleisch ist in der kräftigen Flugmuskulatur auf der Brust vereinigt und findet an dem langen Brustbein mit seinem in der Mitte vorspringenden Kamm seinen Anhaltpunkt.

Als häufigstes Beispiel eines größeren Vogelbratens sei der **Gänsebraten** (Figur 49) hervorgehoben. Beim Vorschneiden werden zunächst die Keulen entfernt. Man setzt die zweizinkige Gabel fest an die Keule, so daß der Beinknochen zwischen die Zinken kommt, setzt das Messer vor der Keule ein und führt es, indem man mit dem im Fleisch verborgenen Oberschenkelknochen Fühlung behält, bis zum Hüftgelenk. In diesem wird die mittels der Gabel umgewendete Keule nun leicht ausgelöst, worauf man sie vollends mit dem Seitenfleisch herunterschneidet. Beim Flügel faßt man den Knochen ebenso mit der Gabel, löst ihn vorn aus dem Gelenk und schneidet ihn mit den daran sich schließenden Haut- und Fleischteilen los. An der Keule wird dann das Beinstück von dem eigentlichen Keulenstück im Gelenk abgeschnitten und am Beinstück das saftige Fleisch abgetrennt, während der sehnige am Knochen bleibende Rest nicht mit aufgelegt wird. Das Brustfleisch trennt man, indem man das Gerippe hinter der Brust mit der Gabel hält, auf jeder Seite zunächst vom Brustbeinkamm und schneidet es, indem man die Flügelstelle auf der einen Seite als Zielpunkt, auf der andern Seite als Ausgangspunkt nimmt, in schrägen Scheiben, die man mit umgewendetem Messer vom Brustbein und den Rippen löst. Nachdem man Brustfleisch nach Bedarf abgeschnitten, öffnet man die Bauchhöhle und nimmt die Füllung heraus, welche man, wenn sie aus Äpfeln besteht, auf eine besondere Schüssel legt, während man eine Farcefüllung zerteilt um die Fleischschüssel legt. Endlich schneidet man, wenn Liebhaberei dafür vorhanden ist, den Steiß im ziemlich nah beim Ende befindlichen Gelenk durch und trennt ihn mit den daran sitzenden Rückenhautteilen los.

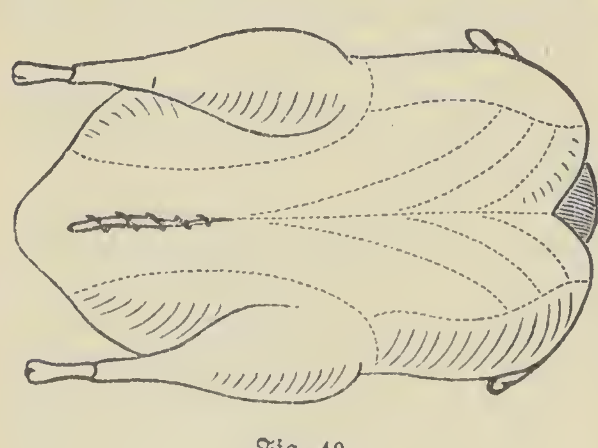


Fig. 49.

Ähnlich wie die Gans zerlegt man große Enten, Fasanen, Puter, Auerhühner und andere größere Vögel. Beim Puter muß jedoch die Füllung des Kropfes vor dem Zerlegen des Brustfleisches herausgenommen werden; das Beinstück ist hier noch trockener und sehniger als bei der Gans. Ist das Geflügel, wie z. B. beim Fasan noch vielfach üblich, mit dem angesetzten, noch mit Federn versehenen Kopf und Hals, sowie mit den

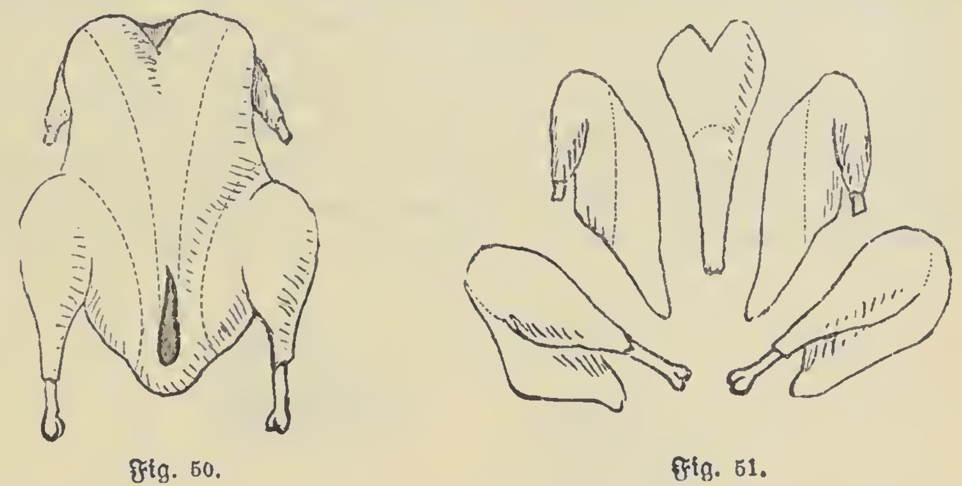


Fig. 50. Fig. 51.

Schwanzfedern verziert oder vielmehr verunziert, so müssen diese Teile zuvor entfernt werden. Auch das Umbinden der Keulenknochen mit einer Papiermanschette will mir hier ebensowenig wie bei Säugetierkeulen gefallen.

Kleineres Geflügel, wie Hühner (Fig. 50), Kapaunen, Haselhühner und junge Enten werden zerlegt, indem man zunächst die Keulen wie bei der Gans loslöst; an den wie dort vorn ausgelösten Flügeln läßt man aber einen bis zur Brustspitze nach hinten verlaufenden Fleischstreifen. Den übrig bleibenden mittleren Teil der Brust trennt man jederseits mit der Schere von den Rippen. Die auf diese Weise erhaltenen fünf Stücke (Fig. 51) können, wenn das Geflügel groß genug ist, auf die in der Figur angegebenen Weise weiter zerteilt werden. Diese Zerlegung des Geflügels macht sich besonders elegant, wenn man sie nicht auf dem Teller vornimmt, sondern indem man den Braten auf der durch den Rücken gespießten Gabel hält, was aber leichtlösliche oder bereits mit der Schere durchschnittene Gelenke voraussetzt, wenn es nicht zu einem Mißerfolg führen soll.

Schnepfen, Rebhühner und Tauben werden der Länge nach halbiert; Krammetsvögel und Wachteln bleiben ganz.

Beim Vorschneiden der Fische wird besonders viel gesündigt, indem ohne jede Rücksicht auf den Knochenbau der Körper meist querüber durchschnitten wird. Es werden bei diesem Verfahren die starken Hauptgräten (Dornfortsätze) teilweise durchschnitten, also vom Rückgrat getrennt, und können so, wenn nicht große Achtsamkeit beim Essen herrscht, leicht mit verschluckt werden und zu Erstickungsanfällen oder Verwundungen der Verdauungsorgane führen. Da man nun aber diese Achtsamkeit nicht überall, zumal nicht bei Kindern voraussetzen darf, ist es besser oder wäre

vielmehr eigentlich selbstverständlich, diese Möglichkeit durch vernünftiges Zerlegen auszuschließen.

Das Vorschneiden der Fische sei hier an dem Beispiel des Sandart (Fig. 52) erläutert. Man zieht zunächst die Flossen mit mäßigem Zug, damit die Gräten, an denen sie sitzen (Flossenträger), mit herausgehen aus dem Körper. Die Rückenflossen, die Afterflosse und die rechte Bauchflosse sind mit den Trägern an der Stelle gezeichnet, wo sie herausgezogen wurden. Ebenso wird auch die mit + bezeichnete rechte Brustflosse und nach dem Umdrehen des Fisches die linke Bauch- und Brustflosse entfernt. Es wird dann zunächst der Kopf hart hinter dem Kiemendeckel von der Wirbelsäule abgeschnitten. Derselbe wird nicht mit aufgelegt, es sei denn, daß sich ausdrücklich Liebhaber dafür melden. Hierauf trennt man Rumpf und Schwanz, indem man das Messer vor der Afterflosse bei A einsetzt und, mit dem

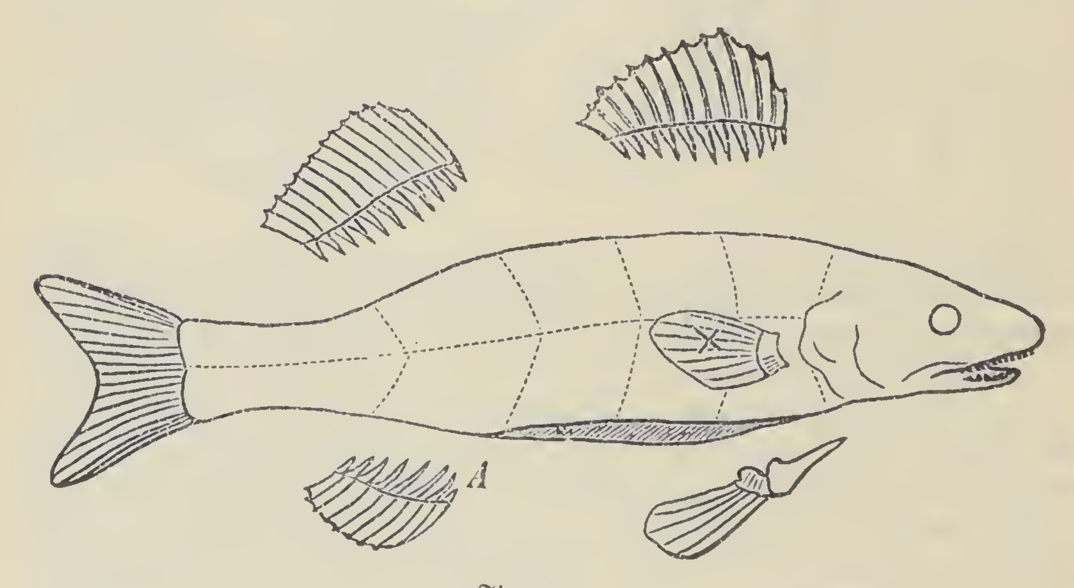


Fig. 52.

vorderen unteren Dornfortsatz Fühlung behaltend, bis zur Wirbelsäule durchführt, diese durchschneidet und, den oberen Dornfortsätzen folgend, den Schnitt zu Ende führt. Dann übersieht man leicht, in wieviel Teile, je nach der Größe des Fisches, Rumpf und Schwanzstück zu zerlegen sind. Dies geschieht in derselben Weise wie beim ersten Schnitt, nur daß man im Rumpfe keine unteren Dornfortsätze hat, sondern nach beiden Seiten vorspringende rippenartige Fortsätze, welche die Bauchhöhle überwölben. Die einzelnen Stücke werden von jedem Teilnehmer des Mahles in der Weise weiter zerlegt, daß man die Gabel auf dem Rückgrat, wo sich am Schwanz wie am Rumpf eine natürliche Teilungslinie der Muskeln befindet, einsetzt und das Fleisch nach oben und unten mit dem Messer abschiebt, worauf man auf der andern Seite ebenso verfährt.

Ich habe hier den Gebrauch des Messers als selbstverständlich erwähnt, da ohne ein solches ein naturgemäßes Zerlegen nicht möglich ist. Die

vielfach noch als fein geltende Mode, die Stücke auf dem Teller mit einem Stück Brot zu halten und mit der Gabel zu zerlegen, ist überaus unschön und auch widersinnig, da der ganze Fisch ja doch schon mit dem Messer zerlegt ist. Hält man das Stahlmesser aber nicht für geeignet, den Fisch zu berühren, so kann man den ganzen Fisch auch mit einem silbernen Messer oder einem solchen aus Stahlbronze vorschneiden, indem man nach Entfernung der Flossen einen leichten Einschnitt vom Kopf bis zur Schwanzflosse in der oben erwähnten Trennungslinie macht, die Gabel in dieser Linie auf das Rückgrat stemmt und das Fleisch wie vorhin bei der Zerlegung der einzelnen Stücke nach oben und unten mit dem Fischmesser herunterschiebt. Dies Verfahren ist zudem dadurch empfehlenswert, daß die gröberen Gräten überhaupt nicht mit auf die Teller der Speisenden gelangen, wodurch für Kinder noch größere Sicherheit geboten wird. Auf diese Weise werden die Lachsfische vollständig entgrätet, da auch die starken, quer das Fleisch durchsetzenden Gräten zurückbleiben. Bei anderen Fischen enthalten die Fleischstücke allerdings noch die kleinen dünnen gespaltenen Fleischgräten, welche, indem man das Fleisch auf dem Teller systematisch nach und nach zerpflückt, in Büscheln zwischen den Fleischblättern herausgezogen werden können. Wenn die Eltern ihre Kleinen, sobald diese selbständig essen, dazu anlernen, können sie mit Seelenruhe Fisch essen, während sonst vielleicht das Fischmahl eine Zeit der heimlichen Angst oder offenbaren Aufregung ist, und deshalb Fisch nicht so oft gegessen wird, wie er es tatsächlich verdient.



Von den Anordnungen zu einer größeren Gesellschaft.

Ein großes Festmahl ist der Prüfstein für die Tüchtigkeit einer Hausfrau. Zwar wird sie, was zu ihrer Entlastung nur anzuraten ist, manches von dem, was sie sonst selbst auszuführen oder wenigstens zu überwachen gewohnt ist, der Bedienung überlassen, vor allem die Tätigkeit am Herde am Tage der Gesellschaft selber vollständig meiden, um ohne Erhitzung oder Erschöpfung, frisch und fröhlich den Gästen entgegentreten zu können. Dennoch hat sie Gelegenheit genug, ihre Kochkunst in das rechte Licht zu stellen, nicht nur durch Vorführung des mannigfachen Eingemachten, sondern auch durch manche Speisen, wie Salate, Mayonnaisen, kalte süße Speisen, die sie recht gut am Tage vorher bereiten kann. Zugleich wird sie durch solches Vorarbeiten, wozu auch das Putzen des Silbergeschirres und das Nachsehen und Bereitstellen aller zu gebrauchenden Geräte, sowie das Zurichten und Spicken der Braten gehört, für den Tag der Gesellschaft Muße und Freudigkeit gewinnen zu einer hübschen Anordnung der Tafel und zur sorgfältigen Belehrung der Bedienung. Dieses umsichtige Walten der Hausfrau wird dem kundigen Auge ebensowenig verborgen bleiben, wie der feine Geschmack, der sich in der Aufstellung der Speisenfolge zeigt, worüber im folgenden Abschnitt das Nötige nachzusehen ist. Von einem Ausräumen oder Umordnen der Zimmer habe ich bei den Vorarbeiten nicht geredet, denn ich halte dafür, daß die Zahl der Gäste nicht größer genommen werden soll, als daß das Eßzimmer bequem ausreicht. Es widerspricht der sonstigen Fürsorge für das Behagen lieber Gäste, wenn man sie in einem Raume unterbringt, dem man die anderweitige Bestimmung und die stattgefundene Umordnung für die Zwecke der Gesellschaft ansieht, ebenso aber auch ist im Eßzimmer ein dichtes Zusammenpferchen nichts weniger als stimmungmachend. Für jeden Gast sind 60—70 cm breit Raum zu rechnen und die Breite der Tafel ist so zu bemessen, daß der Mittelraum zwischen den Gedecken zur bequemen Aufstellung aller zur Verzierung dienenden Teile Gelegenheit gibt. 100—110 cm Tischbreite werden dazu ausreichen; eine größere Breite würde der leichten Verständigung mit den gegenüber sitzenden Personen hinderlich sein.

Schon das Tischtuch (das der Schalldämpfung wegen mit einer Friesdecke zu unterlegen ist) bildet, da bunte Farben nicht mehr wie früher verpönt sind, einen Teil der Ausschmückung der Tafel, zumal wenn es an den Enden zu zierlichen Fächerfalten aufgerafft wird. Die beliebte Vervollständigung des Tafeltuches durch gestickte, neuerdings durch künstlerisch bedruckte japanische oder bemalte Tischläufer kommt indessen gerade

bei größeren Essen wegen der mannigfaltigen daraufstehenden Teile weniger als sonst zur Geltung. Außer dem hohen, den Mittelpunkt der Tafel als den Ehrenplatz besonders hervorhebenden Aufsatz für Früchte und Süßigkeiten, der gerade wegen seiner Höhe auch noch durch einen reichen Blumenstrauß gekrönt sein kann, sollten Sträuße in Vasen möglichst vermieden werden, da sie in Gesichtshöhe der Gäste deren Verbindung erschweren. Dagegen sind die niedrigen schmalen Glasbehälter mit Blumenfüllung vorzüglich geeignet, den Raum zwischen den Schüsseln und Karaffen anmutig und ohne Behinderung der Gäste auszufüllen. Alle mit besonderer Kunst aufgeputzten kalten Gerichte, ebenso eingemachte Früchte in Kristallschalen können zur Verzierung der Tafel mit verwandt werden und werden zu diesem Zwecke stets wieder herangeholt werden, wenn auch die wechselnde Mode sie zeitweilig von der Tafel verbannt. Wenn allerdings der Raum auf der Tafel knapp ist, stehen sie besser abseits auf dem Büfett, bis ihre Zeit gekommen ist. Ebenso sind die zum Wechseln bestimmten Teller, wie auch Messer und Gabeln, auf einem besonderen Tisch bereit zu stellen. Auf die Tafel kommt für jede Person nur ein großer und links daneben ein kleiner flacher Teller, ersterer mit daraufliegendem Mundtuch, auf welchem wieder die, wenn möglich durch Malerei verzierte oder durch humoristische Sprüche belebte Tischkarte, nebst einem Sträußchen, ihren Platz findet. Rechts neben dem Teller liegt auf dem Messerbänkchen, dem Teller zunächst, die Gabel, daneben das Messer, mit der Schneide dem Teller zugekehrt, schräg über beiden der Suppenlöffel. Der Kompottlöffel und das Brotmesserchen befinden sich oberhalb des Tellers. — Der gewöhnliche Tafelwein wird in Kristallkaraffen auf die Tafel gesetzt, während man etwa zum Fisch und Braten besonders auserlesene Weine oder Schaumwein in den Original-Flaschen aufstellt. Bei großen Diners werden zu jedem Gang andere Weine serviert, welche in Gläsern eingeschenkt von der Bedienung dargereicht werden, die auch das Nachschenken besorgt. Auch der Portwein oder Madeira zur Suppe wird von der Bedienung herumgereicht, in diesem Falle kommt nur ein Rot- und Rheinweinglas neben das Gedeck. Ganz besonders sorgfältig ist darauf zu achten, daß jede Weinart die ihr zukommende T e m p e r a t u r hat. Daß Weißweine kühler zu halten sind als Rotweine, ist bekannt. Trotzdem hat der Aberglaube Raum gewinnen können, daß r o t e Rheinweine wie Weißweine zu behandeln, also kühl zu geben wären. Befördert mag diese Meinung durch den Umstand sein, daß solche Weine bisher meist auf Rheinweinflaschen gefüllt wurden, und es ist daher nur willkommen zu heißen, daß manche große Weingeschäfte jetzt anfangen, auch deutsche Rotweine in Rotweinflaschen zu füllen. Leichte Weißweine sollen nur auf etwa 11° R, schwerere bis 8° R gekühlt sein; Schaumwein verträgt 6° R. Rotwein darf die Temperatur von 14—16° R weder nach unten noch nach oben überschreiten. Schwere süße Weine können eher schon etwas wärmer sein. — Wasserkaraffen, im letzten Augenblick frisch gefüllt, und eine Anzahl Gläser sind auf dem Büfett bereit zu halten. Gefäße für Öl oder Essig kommen überhaupt nicht auf den Tisch, da deren Benutzung einer Beleidigung der Hausfrau

gleichkäme. Nur Salz und allenfalls Pfeffer ist nachzunehmen gestattet. Damit dies aber ohne Aufsehen geschehen kann, ist mindestens für je zwei Gedecke ein zierliches Salznäpfchen aufzustellen. — Zum Anrichten der Suppe und zum Zerlegen des Fleisches (siehe Abschnitt VI) ist ein besonderes Tischchen von sonstigen Geräten frei zu halten. — Der Kaffee wird nach Aufhebung der Tafel den Damen im Nebenzimmer gereicht, während den im Eßzimmer zurückbleibenden Herren neben dem Kaffee ein Gläschen Maraskino oder Curaçao angeboten wird, und Zigarren herumgereicht werden.



Die Speisenfolge.

Obwohl die Herausgeberin einer überreichen Ausstattung des Speisezettels keineswegs das Wort reden möchte, so hält sie es doch für zweckmäßig, zur Orientierung über den gegenwärtig in Deutschland herrschenden Gebrauch in bezug auf die Folge der Speisen von einem möglichst vollständigen Festmahl, etwa einem Hochzeitsschmaus, auszugehen.

Eine allgemeine Regel ist, daß, so groß auch die Speisekarte ist, kein Gericht an das andere erinnern, insbesondere dieselbe Fleischart nicht in zwei Gerichten vorkommen darf. Ich bemerke noch, um Irrtümer bei Anfängerinnen zu vermeiden, daß die Speisenfolge in Deutschland sich im wesentlichen nach dem französischen Gebrauch richtet, daß aber die in dem Folgenden als zweckmäßig gewählten deutschen Ausdrücke sich nicht mit den entsprechenden französischen decken. Insbesondere sind zu beachten: Hors d'œuvre — „Eingangsgericht", Relevé — „Vorspeise", Entrée — „Mittel-Gericht", Entremet — „Süße Speise".

Bei allen Änderungen, welchen die Speisenfolge nach der mit der Zeit wechselnden Mode unterworfen wurde, hat die **Suppe** in Deutschland ihre Stelle als erster Gang unbedingt und, wie mir scheint, mit Recht bewahrt. Selbstverständlich sind bei einer großen Mahlzeit nur leichte Suppen zulässig, welche den Magen anregen, ohne ihn zu beschweren: eine klare Bouillonsuppe oder eine leicht gebundene Hühnersuppe eignen sich immer am besten. Vor der Suppe werden Austern gereicht und zwar geöffnet und mit beigelegten Zitronenscheiben, auch Kaviar oder eine „schwedische Schüssel" können gegeben werden.

Nach der Suppe folgen die **Eingangsgerichte**, kleine, mäßig pikante Schüsseln, welche nur dem Gaumen schmeicheln, aber durchaus nicht den Magen sättigen, sondern ihn nur auf die nachfolgenden Hauptspeisen vorbereiten sollen. Dies gelangt auch dadurch zum Ausdruck, daß deren mehrere zugleich aufgetischt werden und zwar meist ein warmes und ein kaltes Gericht. Als Eingangsgerichte eignen sich besonders die kleinen Pastetchen, Ragouts, Fleischsalate, pikante Schnittchen und andere derartige Gerichte, welche bei den Rezepten als Eingangsgerichte ausdrücklich hervorgehoben sind.

Mit der **Vorspeise** gelangen wir zu den Hauptgerichten der Mahlzeit; doch sind hier zunächst nur leichtere Fleischspeisen wie gedämpftes Geflügel zu geben und vor allem die Fische beliebt.

Das Mittelgericht stellt den Höhepunkt der Mahlzeit dar und besteht demgemäß aus den zusammengesetztesten und feinsten Gerichten, in welchen die Kochkunst ihre höchsten Triumphe feiert und die entsprechend auch in besonders sorgfältiger Ausschmückung zu erscheinen haben. Es kann durch eine warme oder eine kalte Fleischspeise dargestellt werden, oder bei besonders üppigen Festmählern aus beiden bestehen. Das vorangehende warme Mittelgericht kann durch feine Ragouts oder Pasteten, gefülltes Geflügel, Salmis, Gratins u. s. w. gebildet werden, einfacher auch durch Koteletts, Geflügelbrüstchen oder Würstchen, welche mit dazu passenden Gemüsen oder Pürees gereicht werden. Als kaltes Mittelgericht wählt man kalte Pasteten, Galantinen, Sulzen oder Mayonnaisen.

Vor dem nun folgenden **Braten** werden nach älterer Sitte zuweilen noch warme Puddings eingeschoben. — Werden mehrere Braten gegeben, so kommt Schlachtfleisch vor dem Wildbraten. Neben dem Braten werden Salate gereicht; die früher gebräuchlichen Kompotte sind jetzt fast ganz verbannt, werden aber, da die wechselnde Mode den natürlichen Geschmack nie dauernd unterdrücken kann, ihre Stelle beim Geflügel- und Wildbraten immer behaupten.

Nach dem Braten folgt der **Gemüsegang**, zu welchem nur leichte Gemüse ohne Beilage gewählt werden. Schwerere Gemüse, Pilze und Hülsenfrüchte außer jungen Erbsen und grünen Bohnen würden an dieser Stelle durchaus nicht angebracht sein.

Als **süße Speise** oder **Nachspeise** wählt man einen Auflauf oder warmen Pudding oder eine kalte Speise, Pudding, Creme oder Gallert oder auch Eis; will man mehr tun, gibt man auch zwei von diesen Hauptarten. Statt des kalten Puddings kann auch Torte genommen werden; diese aber nach Eis zu geben, halte ich für einen groben Fehler.

Im übrigen machen **Käse, Früchte und Süßigkeiten** den Schluß, von denen der erstere, in mehreren Arten vertreten, von Herren bevorzugt zu werden pflegt, während die Damen sich lieber dem kleinen Naschwerk, sowie den eingemachten, kandierten oder frischen Früchten zuwenden. Wenn die Herren aber glauben, den Gaumen durch Käse wieder für Wein empfänglich zu machen, so verwechseln sie das entstehende Durstgefühl mit Empfänglichkeit. Diese wird vielmehr selbst durch milde Käse infolge der an den Schleimhäuten des Gaumens und der Rachenhöhle haftenden Teilchen ganz bedeutend herabgesetzt und wird zweckmäßig durch einige Nüsse oder gesalzene Mandeln wiederhergestellt und zumal durch Äpfel oder Weintrauben noch weiter geschärft.

Bezüglich der Auswahl der Weine zu den verschiedenen Gängen herrscht unter den Feinschmeckern durchaus keine Übereinstimmung. Im allgemeinen dürften folgende Gesichtspunkte maßgebend sein:

Zu Pasteten, Ragouts nach der Suppe, wie zur Suppe selbst: Sherry, Madeira, Spritziger Mosel, Schaumwein.

Zu Fisch: Rheinwein oder Mosel.

Zu Rind- und Kalbfleisch: Rotwein, auch schwerer Rheinwein oder Mosel.

Zu Schweinefleisch, Gans, Ente: Rheinwein.
Zu Geflügel (außer Gans, Ente), Wild, Hammel: Rotwein oder französischer Weißwein.
Zu Fischspeisen mit Mayonnaise: schwerer Rotwein.
Zu Gemüse ohne Beilage, wenn überhaupt ein besonderer Wein gereicht: schwerer Rotwein.
Zu süßen Speisen, Eis, Nachtisch: Schaumwein, Süßwein.

Für einfachere Gesellschaftsessen wird man unter Beibehaltung der Reihenfolge durch Weglassung einzelner Gänge leicht passende Menus zusammenstellen, wenn man dabei auf möglichste Mannigfaltigkeit bedacht ist. So wird man beispielsweise, wenn man nur ein kaltes Eingangsgericht gibt, von den Mittelgerichten das warme auswählen. Es ist aber durchaus nicht nötig, daß man bei dieser Vereinfachung die Speisenfolge der gewöhnlichen Gasthofsküche: „Suppe, Fisch (bezügl. Suppenfleisch), Gemüse mit Beilage, Braten, Pudding" als Norm festhält. Man kann ebensogut eines der Hauptgerichte, z. B. das Mittelgericht, weglassen und dafür nach der Suppe ein Eingangsgericht und etwa noch nach dem Braten einen Gemüsegang geben. Selbst der Bratengang kann ausnahmsweise fehlen, wenn etwa bei fisch- oder krebshaltigem Eingangsgericht der Fisch durch Geflügel ersetzt ist und eine sättigende Pastete folgt.

Besser als durch alle Auseinandersetzungen wird man aus Beispielen lernen, den Speisezettel für die jeweilige Gelegenheit zweckmäßig aufzustellen. Wir geben daher erst allgemeine Angaben über die gebräuchlichste Speisenfolge bei kleineren, mittelgroßen und großen Mittagessen, sowie die Hauptbestandteile beim Einrichten eines Büfetts und danach eine Anzahl Menus, wie sie für die verschiedenen Jahreszeiten passend erscheinen.

Gebräuchliche Speisenfolge

für

A. Kleineres Mittagessen.

Suppe.
Fisch.*)
Großes Fleischstück.
Gemüse mit Beilage.
Braten.
Süße Speise oder Eis.
Käse.
Nachtisch.

B. Mittelgroßes Mittagessen.

Suppe.
Fisch.
Großes Fleischstück.
Zwischengericht (warm oder kalt).
Braten.
Gemüse ohne Beilage.
Süße Speise oder Eis.
Käse.
Nachtisch.

C. Großes Mittagsmahl.

Suppe.
Vorgericht.
Fisch.
Fleischstück.
Warmes Zwischengericht.
Kaltes Zwischengericht.
Eispunsch, nach älterer Sitte warmer Pudding.
Braten.
Gemüse ohne Beilage.
Eis.
Nachtisch.

Hauptbestandteile eines Büfetts.**)

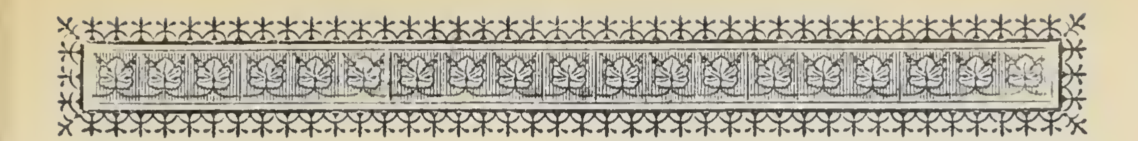
Kalte Fleischschüsseln von

1) Rotwild, Rehwild, Renntier.
2) Schlachtfleisch aller Art, wie Kalbskeule und -Rücken, Roastbeef, Rindslende, Schweinslende.
3) Zahmes und wildes Geflügel: Junge Hühner, Kapaun, Poularden, Puter, Enten, Gans, Perlhuhn, Fasan, Rebhuhn, Haselhuhn.
4) Kalte Pasteten verschiedener Art.
5) Fische, Krusten- u. Schalentiere kalt in Sulz, sauer eingelegt, in Öl, sowie Austern und Kaviar.
6) Mayonnaisen und Salate.
7) Allerlei Räucher- u. Wurstwaren.
8) Bunte Schnitten u. Appetitbrötchen.
9) Verschiedene Käse.
10) Süße Speisen.
11) Pikante Saucen zu kalten Fleisch- und Fischschüsseln.
12) Früchte und Süßigkeiten.

---

*) Vielfach wird neuerdings das Große Fleischstück vor dem Fisch serviert. Vereinfachen läßt sich die Speisenfolge, wenn man entweder Fleischstück oder Gemüse fehlen läßt.

**) Man wählt unter den angegebenen Sachen eine mehr oder minder reiche Auswahl, je nachdem man das Büfett einfach oder reichhaltig gestalten will.



Speisezettel

für

Gesellschaftsessen, Frühstück, Mittag- und Abendessen, sowie für Büfett.

Januar.

Küchenkalender. Reh-, Rot- und Damwild, Renntier, Hasen, Wildschwein (Frischling), Auer-, Birk- und Haselwild, Fasan, Schneehuhn, Steinhuhn, Wildente, Kapaun, Puter, Poularde, Taube, Ente, Gans, Huhn. — Artischocken, Blumenkohl, Brokkoli, Cardone, Kohlrüben, Mohrrüben, Endivien, Steckrüben, Zwiebeln, Braun- und Grünkohl, Rosenkohl, Rotkohl, Knollenziest, Sellerie, Schwarzwurzeln, Teltower Rüben, Trüffeln. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Hecht, Saibling, Kabeljau, Karpfen, Salm, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Zander, Steinbutt, Quappe, Barbe, Dorsch, Stör, Kaulbarsch, Karausche, Bleie, Plötze, Heilbutt, Scholle, Schnäpel, Meerbarbe, Rochen, Weißling, frische Heringe, Sterlett.

Mittagessen.

1.

Fleischbrühe mit Eiergelee.
Lachs mit holländischer Sauce.
Teltower Rübchen; Lammrippchen.
Hasenbraten; Selleriesalat; Apfelbrei.
Welfenpudding.
Käse.

2.

Fleischbrühe mit Schwammklößchen.
Rindslende mit Gemüsen.
Weißling mit Buttersauce.
Gebratene Poularde; Birnenkompott; Endiviensalat.
Leipziger Punschauflauf.
Käse.

3.

Prinzessinsuppe.
Sandart mit Kräutersauce.
Krustierte Rinderbrust.
Schwarzwurzeln; Wiener Schnitzel.
Farcepastete, Trüffelsauce.
Rehbraten; Salat; Kompott.
Mandelsulz.
Käseröhrchen.

4.

Fleischbrühe mit Reisberg und Parmesankäse.
Schellfisch mit feinen Kräutern.
Gefüllte Kalbsbrust mit Champignonsauce.
Blumenkohl auf englische Art; Rundstücke.
Pastete von Kalbskopf, Orleanssauce.
Gebratener Puter; Apfelkompott.
Weinsulz in Eierform.
Käseröhrchen.

5.

Königinsuppe.
Karpfen nach polnischer Art.
Schinken mit Reis.
Pöckelzunge in Sulz.

Gebratene Kalbskeule; Eingemachtes; flandrischer Salat.
Stangenspargel mit frischer Butter.
Reispudding mit Pariser Sauce.
Butter und Käse. Nachtisch.

6.

Crécysuppe.
Gallert von Sardinen und Kaviar.
Hammelkeule mit Gurkensauce.
Schleien, blau, Butter-Petersilie.
Ragout von Pökelzunge in Blätterteigrand.
Ente in Sulz; Remouladensauce.
Römischer Punsch.
Gebratener Kapaun. Primkenauer Salat. Eingemachte Früchte.
Artischocken mit frischer Butter.
Gebackenes Eis.
Käsestangen.

7.

Kraftsuppe.
Kaviarschnitten.
Steinbutt mit holländischer Sauce.
Filet Rossini.
Fasanenpastete mit Fleischsulz.
Puterhenne in Frikasseesauce.
Gebratener Rehrücken mit Fleischsaft und Kirschsauce.
Frische Trüffeln.
Formeis. Käse. Nachtisch.

8.

Klare Ochsenschwanzsuppe.
Krusteln von Kalbsmilch.
Gespickter Hecht.
Kalbsrücken mit Nierenpastetchen.
Galantine von Puter.
Gebratene Hirschkeule; Salat, Kompott.
Westfälische Eisspeise. Hohlhippen.
Butter und Käse.
Sachertorte. Obst.

Frühstück.

1.

Bouillon in Tassen.
Austern mit Zitronen.
Fasan auf Sauerkraut.
Pichelsteinerfleisch.
Gebratene Hühner.
Zitronencreme.
Butter und Käse.

2.

Kraftbrühe in Tassen.
Helgoländer Frühstücksspeise.
Frikandeaus auf Jägerart.
Selleriesalat.
Meraner Krusten.
Käsestangen.

3.

Hühnerbrühe in Tassen.
Kalte Farcepastete, braune Kraftsauce.
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce.
Verschiedene Wurstsorten; Gurken.
Schinken; gefüllter Schweinskopf; Rauchfleisch.
Brot, Butter, Käse.
Eispudding. Obst.

Abendessen.

1.

Bouillon in Tassen.
Seezungenschnitten nach Brillat-Savarin.
Gebackener Blumenkohl; roher Schinken.
Gebratener Kapaun; Salat, Kompott.
Windbeutel mit Schlagsahne.
Obst und Nachtisch.

2.

Austern.
Bouillon in Tassen.
Büchsenspargel; Zungenschnittchen.

Gebratener Rehziemer; Salat, Kompott.
Nesselroder Eis.
Butter und Käse.

3.

Bouillon; Markschnitten.
Gefüllte Eier.
Mayonnaise von Hühnern.
Fleischkuppel.
Kalter Kalbsbraten; Kartoffelsalat.
Ananassahnecreme.
Käsestangen. Nachtisch.

4.

Klare Hühnerbrühe.
Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout.
Rühreier auf feine Art.
Kalbsrollen in Gallert, Tartarensauce.
Kalter Fisch.
Kalter Schweineschinken; Endiviensalat.
Fasanenpastete.
Sulz von Danziger Goldwasser.
Käsestangen. Obst.

Büfett.

1.

Bouillon, Tee. Sorbet.
Mayonnaise von Salm.
Fleischsalat, feingeschnittener roher Schinken, abgekochter Schinken.
Rauchfleisch, Schlackwurst, Leberwurst, Trüffelwurst, Wildschweinskopf, geräucherte Gänsebrust, Aal in Gelee, Hasenpastete.
Kalter Fleischpudding.
Butterbrot, feiner Käse.
Kalter Pudding jeder Art, Cremes, Gelee.
Eispudding nach Nesselrode mit Schlagsahne.
Torte. Kleines Dessert. Früchte.

2.

Rindfleisch- und Geflügelbouillon in Tassen.
Kapaun in Gelee.
Mayonnaise von Hühnern.
Feiner Heringssalat.
Bielefelder Fleischsalat, Hummermayonnaise.
Kalter Braten jeder Art.
Butterbrot, abgekochter Schinken.
Viktoriapudding.
Creme, Weinsulz.
Apfelsineneis.
Torte. Kleines Dessert. Früchte.

Februar.

Küchenkalender. Reh-, Rot- und Damwild, Auer-, Birk- und Fasanenhähne, Wildenten, Hamburger Küken, Kapaun, Poularde, Puter. — Artischocken, Blumenkohl, Braun- und Grünkohl, Rosenkohl, Rotkohl, Knollenziest, Spinat, Schwarzwurzeln, Teltower Rüben. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Kabeljau, Karpfen, Salm, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Steinbutt, Zander, Sterlett, Frische Heringe, Merlan, Stör, Rochen, Katzenfisch, Schnäpel, Makrele, Goldbutt, Heilbutt, Barbe, Plötze, Blei, Kaulbarsch, Karausche, Saibling.

Mittagessen.

1.

Windsorsuppe.
Mischgericht von Karpfen und Aal.
Gebratener Fasan; Brunnenkresse, Aprikosen.
Weincreme.
Butter und Käse.

2.

Linsenbreisuppe.
Steinbutt mit Buttersauce.
Gefüllte Kalbsbrust; Salat, Kompott.
Artischocken mit Erbsen.
Reisgelee.
Käsestangen.

3.

Kalbsmilchsuppe.
Gefüllte Schleien.
Schinken in Burgunder.
Gebackene Schwarzwurzeln; Zungenscheiben.
Gebratene Poularden; Salat, Kompott.
Schokoladeauflauf.
Butter und Käse. Nachtisch.

4.

Jussuppe.
Zander mit Feinschmeckersauce.
Rindslende mit Makkaroni und verschiedenen Gemüsen.
Kalbskopf mit Sauce.
Gebratene Birkhühner; Endiviensalat, Äpfel mit Gelee.
Büchsenerbsen auf englische Art mit frischer Butter.
Prinzregentenpudding mit Rumsauce.
Butter und Käse. Nachtisch.

5.

Schildkrötensuppe (Falsche).
Hechtfrikassee.
Sauerkraut mit Fasan und Austern.
Kalte Kalbfleischpastete, weiße Sardellensauce.
Gebratene Rehkeule; Salat, Kompott.
Knollenziest mit Butter.
Vanilleeis.
Käsestangen. Nachtisch.

6.

Klare Fleischbrühe mit Geflügelklößchen.
Kalbsmilch nach Villeroi.
Gefüllter Schellfisch.
Hühnermayonnaise mit Gallert.
Gebratene Kalbskeule; Prünellen, Kartoffelsalat.
Junge grüne Bohnen mit frischer Butter und Markkroutons.
Weinsulz mit Früchten.
Butter und Käse.
Wiener Torte. Obst.

7.

Grünkornsuppe.
Hühnersoufflee in Kästchen.
Italienische Zanderschnitten.
Hammelkarree mit Tomatensauce.
Gänseleber in Sulz.
Gebratene Tauben; Blumenkohlsalat, Kompott.
Fürst-Pückler-Eis.
Apfelsinenkörbchen.
Käseröhrchen. Nachtisch.

8.

Austernsuppe.
Mazarinpastetchen.
Farcierter Hecht mit Kapernsauce.
Rindslende mit gebackenen Meerrettichscheiben.
Mailänder Rehrippchen.
Stürzpastete mit Haselhühnern.
Römischer Punsch.
Gebratener Puter; Salat, Kompott.
Amerikanische Eiscreme.
Butter und Käse.
Torte. Obst. Konfekt.

Frühstück.

1.

Klare Wildbretbrühe in Tassen.
Trüffelpastetchen.
Fischraviolen.
Rosenkohl; kleine Schnitzel.
Rindslende mit Röstkartoffeln.
Apfelcreme.
Butter und Käse.

2.

Bouillon in Tassen.
Kaviarbrötchen.
Minutenleber; Kartoffelbällchen.
Winterfrühstück.
Apfeltorte.
Brennende Kastanien.
Käsestangen. Obst.

3.

Kalbskopfsülze mit Teufelssauce.
Kalter Filetbraten; Endiviensalat.
Gekochter ganzer Schinken mit gefüllten Eiern umstellt.
Hummer- oder Fischmayonnaise.
Ganze gefüllte Äpfel.
Genfer Torte.
Butter und Käse.

Abendessen.

1.

Bouillon in Tassen.
Hecht mit Eiersauce.
Artischockengemüse; Kalbsrippchen.
Hasenbraten; Apfelbrei.
Apfelsinencreme.
Käsestangen.

2.

Hühnerbouillon in Tassen.
Zanderschnitten mit Remouladensauce.
Gefüllte Kalbskeule; Salat.
Gestürzte Äpfel.
Butter und Käse.

3.

Bouillon in Tassen.
Geflügelbecher.
Sülze mit Remouladensauce.
Kalte Kalbsröllchen; Kartoffelsalat.
Mosaikbrot.
Dumas-Scheiben.
Verschiedenes Kompott.
Russischer Krustenpudding.
Käse in Sulz.
Nachtisch.

4.

Bouillon.
Kaviar mit Zwiebeln und Zitronen.
Kalte Farcepastete.
Kapaun in Gallert.
Züricher Fleischkloß, Sardellensauce.
Kaltes Schinkengericht.
Schokoladepudding.

Büfett.

1.

Bouillon, Mince-pie (englische Pastetchen).
Gefüllte Hühner in Gelee, Hechtsalat.
Bœuf-Royal, Aalroulade, Roulade von Rindfleisch, Butterbrot, Ochsenzunge.
Eingesalzenes und gekochtes Rindfleisch von der Brustspitze.
Puterbraten } kalt.
Wildbraten }
Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft.
Gelee mit eingelegten Früchten.
Ananas-Eis.
Torte. Nachtisch. Früchte.

2.

Bouillon in Tassen.
Kaviar, Fasan in Gelee, Gänseleberpastete, Aal in Gelee, Hummer mit Mayonnaisensauce, Fischsalat, feine Sülzen.
Kleine Fleischpolster, Wildschweinfleisch in Gelee oder Rippen vom zahmen Schwein.
Kalter Braten.
Himbeercreme, Schokoladecreme.
Vanilleeis.
Torte. Nachtisch und Früchte.

März.

Küchenkalender. Auer-, Birk- und Fasanenhähne, Schnepfen, Bekassinen, Wildente, Kapaun, Hamburger Küken, Poularde, Puter, Taube. — Blumenkohl, Morcheln, Rosenkohl, Knollenziest, Brunnenkresse, Schwarzwurzeln, Spinat, Sprossenkohl. — Austern, Kaviar, Langusten, Aal, Forelle, Kabeljau, Karpfen, Salm, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Saibling, Barsch, Kaulbarsch, Karausche, Blei, Plötze, Barbe, Heilbutt, Lengfisch, Kohlfisch, Makrele, Schnäpel, Katzenfisch, Meerbarbe, Knurrhahn, Sterlett.

Mittagessen.

1.

Helle Fleischbrühe mit Geflügelklößchen.
Gebackene Seezunge mit Zitronensaft.
Knollenziest mit Bechamelsauce; Eskalopes.
Gebratener Kalbsrücken; Salat, Kompott.
Ambrosia.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Kraftsuppe mit Nudeln.
Bremer Aalfrikassee.
Rinderbrust mit Champignonsauce.
Büchsenbohnen mit Schinken und Gänsebrust.
Roastbeef. Salat von Kresse.
Sultancreme.
Käse.

3.

Bouillon mit Grießklößchen.
Gespickte Rindslende mit Madeirasauce.
Roter Kohl; Schnitzel.
Puterbraten. Salat von Knollenziest.
Baisers mit Schlagsahne.
Käse. Nachtisch.

4.

Braune Fleischbrühe mit verlorenen Eiern.
Talleyrandpasteten.
Kabeljau mit Austern.
Rindslende mit allerlei Gemüsen (à la Jardinière).
Gebratene Hamburger Küken; Salat, Kompott.
Blumenkohl auf englische Art.
Weinsulz mit Früchten.
Käsestangen. Nachtisch.

5.

Kraftsuppe mit frischen Kräutern.
Steinbutt mit Bearnersauce.
Feines Ragout von jungen Hühnern in Blätterteig.
Languste mit Kräutermayonnaise.
Gebratene Schnepfen. Kompott.
Frische Morcheln.
Zitroneneis.
Käsestangen. Spanische Torte.

6.

Klare weiße Bouillon mit Fleischklößchen.
Römische Pastetchen.
Bœuf blanc mit Madeirasauce.
Feines Frikassee von Tauben mit Midderklößchen und Champignons.
Kalbfleischrolle in Gallert.
Wildenten.
Apfelbrei, Salat von eingemachten Gurken.
Eingemachte Spargelköpfe mit Butter.
Käseröhrchen.
Himbeereis. Torte. Nachtisch.

7.

Austern.
Königinsuppe.
Kraftomelette.
Seezungen auf Bremer Art.
Geschmorte Lammkeule.
Pastete von Hähnchen mit Schinkenfarce.
Languste mit Mayonnaise.
Eispunsch.
Gebratener Fasan. Eingemachte Aprikosen. Brunnenkresse.
Eingemachte Kaisererbsen mit frischer Butter.
Prinz-Friedrich-Eis.
Käse.
Nachtisch.

8.

Kraftsuppe mit Fleischklößchen.
Kleine Stürzpastetchen.
Aal in Papierkästchen.
Rindslende mit Trüffelsauce.
Gekochte Pökelzunge in Fleischgallert.
Gebratene Kapaunen; Salat, Kompott.
Frische Morcheln.
Fruchteis.
Butter und Käse.
Reistorte. Nachtisch.

Frühstück.

1.

Fleischbrühe. Käseschnittchen.
Beefsteak à la tartare.
Kalbsmilchragout mit Reisrand.
Gebratene Rindslende; Salat, Kompott.
Russischer Krustenpudding.
Käse. Nachtisch.

2.

Bouillon. Blumenschnittchen.
Steinbutt mit Travemünder Sauce.
Elsässer Salat.
Gebratene Poularde; Brunnenkresse.
Tassenspeise.
Butter und Käse. Nachtisch.

3.

Stettiner Sardellenschnittchen.
Russischer Salat.
Kalte glasierte Kalbskeule; Selleriesalat.
Aal in Gallert.
Gekochter Schinken; Zunge.
Butter und Käse.
Standpudding mit Makronen.
Torte. Nachtisch.

Abendessen.

1.

Kaviar.
Bouillon in Tassen.
Schleie blau mit Butter.
Erbsen mit Pökelzunge.
Poularde; Kompott.
Weinsulz.
Käseröhrchen.

2.

Braune Fleischbrühe in Tassen.
Gespickter Karpfen mit holländischer Sauce.
Junge Wachsbohnen (Büchsen-); Saucissen.
Gebratener Hirschrücken; Salat, Kompott.
Schweizer Creme. Nachtisch.

3.

Rührei in Muscheln.
Mikadosalat.
Gemischte Sülze mit Remouladensauce.
Sardinen in Öl.
Kalter Kapaun in Fleischsulz.
Weiße Kalbsbratenspeise.
Eingemachte Früchte.
Kaffeecreme.
Käsestangen. Nachtisch.

Büfett.

Bouillon in Tassen, Tee.
Kleine Fleischpastetchen, Sardellenpastetchen, Kaviar.
Kalbfleischröllchen in Gallert.
Preßkopf mit Gelee, Gänsebrust.
Lachs in Gelee, Trüffelleberwurst.
Hühnermayonnaise in Gallertring.
Sardellenschnittchen mit gehackten Eiern; Butterbrot; Käse; Apfelsinen- und Apfelsalat.
Viktoriapudding.
Zitronengelee; Schweizer Standpudding; Ananasgelee.
Gemischtes Eis.
Torte.
Nachtisch und Früchte.

April.

Küchenkalender. Auer-, Birk- und Fasanenhähne, Schnepfen, Bekassinen, junge Hühner, Gänse und Enten, Poularden, Tauben. — Blumenkohl, Erbsen, Meerkohl, Morcheln, Spargel, Salat, Radieschen, Rhabarber, Spinat, Sprossenkohl, junge Kartoffeln. — Austern, Kaviar, Hummer, Garnelen, Aal, Forelle, Salm, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Steinbutt, Sterlett, Knurrhahn, Rochen, Meerbarbe, Rotzunge, Tarbutt, Lengfisch, Heilbutt, Felchen, Blei, Saibling.

Mittagessen.

1.

Französische Suppe.
Seehecht mit Senf und Butter und Malta-Kartoffeln.
Blumenkohl; Wiener Schnitzel.
Roastbeef. Rhabarberkompott.
Schaumeierkuchen.
Butter und Käse.

2.

Braune Bouillon mit Markklößen.
Rindslende mit gemischtem Gemüse.
Hummer auf amerikanische Art.
Kalbsnierenbraten; Frühlingssalat, Rhabarberkompott.
Mandelsulz mit Fruchtsauce.
Käse.

3.

Frühlingssuppe.
Forelle mit frischer Butter und jungen Kartoffeln.
Blumenkohl mit gerösteten Lammrippchen.
Kalbskopf wie Schildkröte.
Puterbraten. Feldsalat.
Eis von Apfelsinen.
Käsestangen.

4.

Fleischbrühe mit Markschnitten.
Kiebitzeier mit Kresse.
Rindslende mit Champignons.
Gespickter Hecht.
Braunes Ragout von Küken.
Gebratene Lammkeule; Feldsalat, Kompott.
Spinat mit Setzeiern.
Weinsulz nach Prälatenart.
Käseröhrchen.
Torte. Nachtisch.

5.

Ochsenschwanzsuppe.
Frischer Hummer mit Butter.
Schinken nach Wildschweinsart
Frikandeaus mit Trüffeln.
Gebratene Schnepfen mit Schnepfenbrot; Salat, Kompott.
Blumenkohl mit Butter.

Zitronenauflauf.
Butter und Käse.
Fruchteis. Nachtisch.

6.

Kerbelsuppe mit verlorenen Eiern.
Schinkenpastetchen.
Forellen mit Butter und Petersilie.
Rindslende in Madeirasauce.
Gedämpfte Kalbsbrust.
Junger Lammbraten; Salat, Kompott.
Rhabarberauflauf.
Käsestangen.
Nachtisch.

7.

Windsorsuppe.
Hummersalat.
Gebackene Seezungenfilets mit Sauce.
Kalbsrücken mit Bechamelsauce.
Schnepfenpastete.
Boeuf royal.
Eispunsch.
Lammkeule wie Wild. Salat, Kompott.
Spargel mit frischer Butter.
Gefrorener westfälischer Pudding.
Käseröhrchen.
Nachtisch.

8.

Braune Kraftbrühe.
Kiebitzeier und Kaviar.
Salm mit holländischer Sauce.
Kalbsfrikandeau mit Sauerampferpüree.
Salmi von Schnepfen.
Gallertschüssel von Zunge.
Junge Gans. Salat von Gurken.
Erbsen mit Markschnittchen.
Punscheis.
Käsestangen.
Liebestorte.

Frühstück.

1.

Bouillon in Tassen.
Warme Pastete von verschiedenem Fleisch.
Roastbeef auf englische Art; Bratkartoffeln, Mixedpickles.
Neckarpudding.
Butter und Käse.

2.

Hühnerbrühe in Tassen.
Fischsalat.
Kalbsrippchen auf Ministerart.
Gebratene Lammkeule; Salat, Kompott.
Viktoriapudding.
Butter und Käse.
Nachtisch.

3.

Preßkopf mit Tartarensauce.
Rühreier mit Lachs.
Bairisches Rostbrätle.
Bunte Brötchen.
Butter und Käse.
Marschalltörtchen.
Tutti Frutti.

Abendessen.

1.

Bouillon.
Seezunge gebacken; Kartoffelsalat.
Gebratene junge Hühner; Stachelbeerkompott.
Butter und Käse.
Eis.

2.

Kaviar, Kiebitzeier.
Bouillon in Tassen mit kleinen Blätterteigpastetchen.
Forelle mit harter Butter und jungen Kartoffeln.

Frischer Spargel mit Rundschnitten von Kalbfleisch
Birkhühner; Feldsalat.
Himbeereis. Nachtisch.

3.

Helle Kraftbrühe in Tassen.
Kleine Pastetchen.
Hummer mit Remouladensauce.
Kapaun in Gallert.
Weiße Kalbsbratenspeise.
Kalte junge Hühnchen; Flandrischer Salat.
Zitronencreme.
Käsestangen.

Büfett.

Bouillon in Tassen, Tee, Maitrank.
Puter in Gelee.
Gänseleberpastete.
Rindslende.
Fleischsalat, garniert mit Kiebitzeiern.
Sprotten, Appetit-Sild, Garnelen.
Blumenkohlsalat.
Hühnermayonnaise.
Fasanenbraten } kalt.
Kapaunenbraten }
Brot, Butter, gekochter Schinken.
Ochsenzunge, Hamburger Rauchfleisch.
Kleine Fleischrouladen in Gelee.
Butterbrot, Apfelsinen, Apfelsalat.
Weincreme, Weinstrudeln.
Mandelcreme, marmorierte Mandelsulz.
Torte. Nachtisch. Früchte.

Mai.

Küchenkalender. Rehwild, Auer-, Birk- und Fasanenhähne, junge Hühner, Gänse, Enten, Poularden, Tauben. — Erbsen, Kresse, Lattich, Spargel, Spinat, junge Bohnen, Frühkartoffeln, Champignons, Mairübchen, Radieschen, Morcheln, Salat, römischer Salat, Steinpilze. — Garnelen, Hummer, Krebse, Aal, Forelle, Heringe (neue), Lachsforelle, Seezunge, Steinbutt, Saibling, Maifisch, Plötze, Felchen, Schmerle, Tarbutt, Rotzunge, Makrele, Knurrhahn.

Mittagessen.

1.

Fleischsuppe mit Klößen und Spargelköpfen.
Große Krebse.
Spinat. Kalbsrippchen.
Gebratene Kücken, römischer Salat, Kompott.
Stachelbeertörtchen.
Butter und Käse.

2.

Kraftsuppe mit Nudeln.
Lachsforelle mit holländischer Sauce.
Champignons; Wiener Saucissen. Schnitzel.
Taubenfrikassee.
Kalbsnierenbraten, Kopfsalat. Kompott.
Kirschenkrusten.
Käsestangen.

3.

Bouillon mit grünen Kräutern.
Feines Fischfrikassee.
Junge Bohnen, Schinken, neue Heringe.
Rindslende mit Madeirasauce.
Gebratene Enten. Gurkensalat.
Makronencreme mit Mandeln.
Käseröhrchen.

4.

Braune Fleischbrühe mit jungen Gemüsen.
Römische Pasteten mit Kalbsmilchragout.
Steinbutt mit Bearner Sauce.
Spargelköpfe mit Bechamelsauce; gefüllte Kalbsröllchen.
Stürzpastete mit feinem Ragout.
Gebratene Hühner; Primkenauer Salat, Stachelbeerkompott.
Portugieser Pudding.
Käsestangen.
Nachtisch.

5.

Krebssuppe.
Spargelbrötchen.
Gedämpfter Aal.
Gefüllte Kalbsbrust mit Madeirasauce.
Hühnersalat.
Gebratener Rehrücken; Salat, Kompott.
Junge Böhnchen mit frischer Butter.
Feiner Weinpudding.
Käseröhrchen.
Nachtisch.

6.

Braune Fleischbrühe mit Fleischklößchen.
Käsesoufflee.
Gebackene Seezungen mit feinem Kartoffelsalat.
Leipziger Allerlei; Kalbsrippchen.
Gebratene Tauben; Kompott, Salat.
Fadennudelpudding. Ananassauce.
Käsestangen.
Amerikanisches Sahneeis.

7.

Frühlingssuppe.
Talleyrandpasteten.
Hummer auf amerikanische Art.
Schinken auf mecklenburgische Art.
Spargel und Morcheln; gebackene Kalbsmilch.
Hühnerpastete mit Kraftsauce.
Eispunsch.
Gebratene Lammkeule; Salat, Kompott.
Holländische Sahnespeise.
Butter und Käse.
Genfer Torte.

8.

Königinsuppe.
Geflügelröhrchen in Butterteig.
Forellen blau, feine Buttersauce.
Gedämpfte Rehschulter.
Schweinerippen in Gallert.
Taubenfrikassee.
Roastbeef; Salat, Kompott.
Viktoria-Pudding.
Käseröhrchen.
Nachtisch.

Frühstück.

1.

Bouillon in Tassen.
Markschnittchen; Sardellenschnitten.
Schüsselhecht.
Backhähnel; Spargelsalat.
Schokoladepudding.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Kraftbrühe in Tassen.
Kleine Pastetchen mit Geflügelragout.
Forellen in Aspik.
Rehkeule; Kopfsalat, Kompott.
Weinsulz nach Prälatenart.
Butter und Käse.

3.

Kalbfleischbrühe m. Spargelgeschmack.
Jus-Pastetchen.
Schweinsstücke mit Tomaten.
Bemooster Karpfen.

Heringsrolle.
Eier mit Senfsauce.
Kaltes Geflügel mit Kräutersauce; Salat, Kompott.
Stachelbeerpudding.
Butter und Käse.

Abendessen.

1.

Schildkrötensuppe in Tassen.
Rheinsalm mit Kräutern.
Junge Erbsen mit Backhähnchen.
Rehrücken. Kopfsalat.
Vanilleeis. Nachtisch.

2.

Kraftbrühe in Tassen.
Forelle mit harter Butter und Frühkartoffeln.
Zungenragout mit Blätterteigschnittchen.
Hamburger Hähnchen. Salat.
Spargel mit frischer Butter.
Himbeereis.
Nachtisch.

3.

Helle Fleischbrühe in Tassen.
Schinkenschnittchen mit Setzeiern.
Hechtsalat.
Gekochtes Rauchfleisch; Kartoffelsalat.
Schinken in Brotteig, kalt aufgeschnitten; Kopfsalat.
Kalbsröllchen mit Jus und Mixedpickles.
Weinpudding.
Butter und Käse.
Nachtisch.

Büfett.

Bouillon, Tee, Limonade, Maitrank.
Salm in Gelee, Rouladen von Kalbfleisch in Gelee, Kalbfleischpastete mit Aspik, Fray-Bentos-Zunge.
Salami, marinierter Hering, gehackter Hering mit saurem Rahm, Salat von Fisch und Gemüse, Hechtsalat, Schweizersalat.
Butterbrot, Käse.
Kalter Braten verschiedener Art.
Kaltes Geflügel.
Apfelsineneis.
Torte. Nachtisch und Früchte.

Juni.

Küchenkalender. Rehwild, junge Hühner, Gänse, Enten, Poularden, Tauben. — Blumenkohl, Erbsen, Johannislauch, Karotten, Kohlrabi, Lattich, Mairübchen, Radieschen, Salat, römischer Salat, Spargel, Spinat, Champignons, Steinpilz, junge Bohnen, Frühkartoffeln. — Garnelen, Hummer, Krebse, Aal, Forelle, Hering, Seezunge, Steinbutt, Petermann, Knurrhahn, Katzenfisch, Rotzunge, Turbutt, Scholle, Seehecht, Schmerle, Stint.

Mittagessen.

1.

Braune Fleischbrühe mit Reis und Parmesankäse.
Steinbutt mit Buttersauce.
Frische Zunge mit Tomatensauce.
Spargel; Kalbskoteletts.
Junge Gans. Gurkensalat.
Schokoladepudding.

2.

Helle Fleischbrühe mit Sternnudeln.
Forellen mit klarer Butter.
Rindslende mit allerlei Gemüsen.
Spargel. Gespickte Kalbsmilch.
Hirschbraten. Kopfsalat. Kompott.
Makronencreme mit Kirschen.
Erdbeereis.
Käse.

3.

Braune Kraftsuppe mit Eierstich.
Gebackene Seezunge mit Zitronensaft.
Frische Champignons mit rohem oder gekochtem Schinken.
Hühner- oder Taubenbraten, Römischer Salat, Stachelbeerkompott.
Schokoladecreme.
Käse. Nachtisch.

4.

Taubensuppe.
Kalbsmilchragout in Muscheln.
Gebackener Aal.
Junge Bohnen; Nierenschnitte.
Gebratene Kalbskeule; Salat, Kompott.
Kirschspeise.
Butter und Käse.

5.

Französische Gemüsesuppe.
Krebse mit Kräuterbutter.
Erbsen und Möhrchen; roher Schinken.
Gebratenes Schweinefilet; Salat, Kompott.
Punschauflauf.
Käseröhrchen.
Liebestorte. Nachtisch.

6.

Spargelsuppe.
Kalbsrippchen nach Ministerart.
Gedämpfte Rinderbrust mit Johannislauch.
Gebackener Steinbutt mit Champignonsauce.
Junge Morcheln. Rundschnitten.
Rehbraten; Salat, Kompott.
Mandelsulz mit Erdbeeren.
Butter und Käse. Nachtisch.

7.

Braune Fleischbrühe mit Markklößchen.
Kalbsmilch nach Villeroi.
Hecht mit Parmesankäse.
Schinken in Burgunder auf französische Art.
Feine Farcepastete, Trüffelsauce.
Gefüllte Kalbsrolle in Sulz.
Gebratene junge Gans; Salat.
Frische gefüllte Steinpilze.
Feiner Standpudding.
Käsestangen.
Zitronentorte.

8.

Braune Bouillon mit Geflügelpastetchen.
Filet von Hecht mit Krebssauce.
Gespickte Kalbsfrikandeans mit Champignons.
Salmi von Enten.
Oderkrebse.
Sorbet von Kirschen.
Rehbraten.
Junge Erbsen.
Käsestangen.
Gemischtes Eis. Nachtisch.

Frühstück.

1.

Bouillon in Tassen.
Lachsforelle mit Butter und Petersilie.
Wildklößchen mit Bratkartoffeln.
Gebratene Tauben; Salat, Kompott.
Schneebälle mit frischen Erdbeeren.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Spargelbouillon in Tassen.
Warme Sardellentorte.
Blumenkohl mit Schinken.
Gebratener Rehrücken; Salat.
Erdbeeren mit Schlagsahne.
Butter und Käse. Nachtisch.

3.

Geflügelbouillon in Tassen.
Bunte Brötchen.
Hähnchensalat.
Aal in Gallert.
Kaltes Schinkengericht.
Kalter Kalbsrücken; Kartoffelsalat.
Kompotte.
Erdbeerschaum.
Butter und Käse. Nachtisch.

Abendessen.

1.

Bouillon in Tassen.
Hähnchenfrikassee.
Erbsen, Spargel; Krusteln nach der Mode.
Rehbraten; Salat, Kompott.
Schokoladecreme. Nachtisch.

2.

Braune Kraftbrühe.
Lachs mit Kapernsauce.
Junge Erbsen; Wiener Schnitzel.
Gebratener Kalbsrücken; Salat, Kompott.
Sorbet von Erdbeeren.
Butter und Käse. Nachtisch.

3.

Bouillon in Tassen.
Mosaikbrot, Round of Beef. Picknick-Pastete.
Seezunge mit Mayonnaise.
Kalter Rehbraten; Gemüsesalat, Kompott von Kirschen.
Butter und Käse.
Gebackenes Eis.

Büfett.

Bouillon, Tee, Limonade, Erdbeerpunsch.
Kalte Wildfleisch- und Geflügelpasteten.
Krebs- und Hummersalat, russischer Salat, Schweizersalat, verschiedene Sorten Fleischsalat.
Kleine Frikandellen mit Sardellen.
Butterbrot. Schinkenbrötchen.
Hamburger Rauchfleisch, Nagelholz, kalte Braten, Käse, Sardellen.
Mandelsulz, Russischer Krustenpudding.
Dessertfrüchte, Torten und Konfekt.
Schokoladecreme. Eis.

Juli.

Küchenkalender. Reh-, Hirsch- und Damwild, Bekassinen, Schnepfen, junge Hühner, Gänse, Enten, Poularden, Tauben. — Artischocken, Blumenkohl. Champignons, Erbsen, Karotten, Gurken, Radieschen, Salat, römischer Salat, Spitzkohl, Kohlrabi, Schnitt- und Perlbohnen, Steinpilze, neue Kartoffeln. — Garnelen, Hummer, Krebse, Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Salm, Seezunge, Steinbutt, Zander, Stint, Lachsforelle, Schmerle, Seehecht, Kohlfisch, Scholle, Turbutt, Rotzunge, Katzenfisch.

Mittagessen.

1.

Krebssuppe mit frischen Erbsen.
Salm mit Butter.
Rindslende mit Champignons.
Blumenkohl mit Buttersauce und Pökelzunge.
Hühnerbraten. Kirschkompott. Gurkensalat.
Vanillepudding. Käse.

2.

Kräutersuppe mit verlorenen Eiern.
Mockturtleragout.
Steinbutt mit Bearner Sauce.
Erbsen mit Kalbsrippchen.
Rehbraten. Bohnensalat. Kompott.
Roter Fruchtpudding.
Nachtisch.

3.

Braune Bouillon mit Grießklößchen.
Warmer Hummer mit Butter.
Gespickte Kalbsnuß mit feinem Ragout.
Blumenkohl mit Hammelrippchen.
Wildbraten; Kopfsalat, Gemischtes Kompott.
Zitronencreme mit Erdbeeren.
Nachtisch.

4.

Königinsuppe.
Schleie blau mit Buttersauce.
Geschmorte Hammelkeule mit Gurken.
Feines Geflügelfrikassee.
Aspikrand mit Krebsen.
Gebratene Kalbskeule mit Sahnensauce. Salat. Kompott.
Erdbeereis. Käsestangen.

5.

Helle Fleischbrühe.
Zander in Teigrand.
Rindslende mit Madeirasauce.
Zunge mit Rosinensauce u. Trauben.
Gebratene Rehkeule; Salat, Kompott.
Junge Bohnen mit Petersilie und harter Butter.
Eispudding von Reis.
Käseröhrchen.

6.

Fleischbrühe mit allerlei Gemüsen.
Forellenschnittchen mit Krebssauce.
Kalbsbrust glaciert mit Champignonsauce.
Feine Schinkenpastete.
Gebratene junge Hühner; Salat, Kompott.
Blumenkohl mit Parmesankäse.
Vanilleeis.
Käsestangen.

7.

Hamburger Aalsuppe.
Käsesoufflée.
Filetbraten von Hecht.
Kalbsrücken mit Gemüsen.
Wildfrikandeaus in Madeirasauce.
Kalbskopf mit französischer Sauce.
Junge Gans; Gurkensalat.
Verschiedenes Eis.
Käseröhrchen.
Punschtorte.
Nachtisch.

8.

Krebssuppe.
Römische Pastetchen.
Farcierter Hecht.
Hähnchen in Sauce.
Russische Pastete.
Römischer Punsch.
Hirschkeule. Salat. Kompott.
Artischocken mit Rindsmark.
Gebackenes Eis.
Käse. Nachtisch.

Frühstück.

1.

Kraftbrühe in Tassen.
Allerleifrühstück.
Schnittbohnen; Pökelzunge.
Hirschkeule; Salat, Kompott.
Zitronenpudding.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Hühnerbouillon in Tassen.
Paprikan.
Schmorgurken; Saucissen.

Gebratene Tauben; Johannisbeerkompott.
Kirschen mit Sahne.
Butter und Käse.

3.

Bouillon in Tassen.
Pastetchen mit Steinpilzen.
Hühner in Gallert mit Eiervierteln und Kopfsalat.
Kalte Rindslende; Mixedpickles.
Blumenkohlsalat; roher Schinken.
Hummer-Mayonnaise.
Eispunsch.
Butter und Käse.
Früchte und Backwerk.

Abendessen.

1.

Kraftbrühe in Tassen.
Feines Ragout in Muschelschalen.
Filet von Hecht.
Salmi von Wild.
Junge Gans. Gurkensalat.
Eis. Dessert.

2.

Klare Mockturtlesuppe in Tassen.
Seezungenrollen, Tartarensauce.
Taubenfrikassee in Reis- oder Blätterteigrand.
Rehrücken; Blumenkohlsalat.
Erdbeereis.
Butter und Käse. Nachtisch.

3.

Bouillon in Tassen.
Schnellgemachte Semmelpastetchen.
Farcierter Kapaun; feiner Kartoffelsalat.
Marinierte Eier.
Züricher Fleischkloß, Remouladensauce.
Kirschtorte.
Butter und Käse. Nachtisch.

Büfett.

Bouillon, Tee, Limonade, Sorbet.
Hühner in Gelee; Kopf von zahmem Schwein, gefüllt wie Wildschweinskopf mit Teufelssauce.
Hummersalat, Mayonnaise von Salm, Kalbfleisch in Geleering, Aalroulade, Aal in Gelee, Roastbeefsalat, Blumenkohlsalat, polnischer Salat, Heringssalat, gekochter Schinken, Schweinsröllchen in Gelee, kalte Fleischpastete, kalter Braten.
Kleine Obsttorten, Schaumtorte, Ananasgelee, marmorierte Creme. Genfer Torte.
Eis. Nachtisch. Früchte.

August.

Küchenkalender. Reh-, Hirsch- und Damwild, Bekassinen, Schnepfen, Wildenten, Hühner, Enten, Gänse, Tauben. — Artischocken, Blumenkohl, Champignons, Bohnen, Erbsen, Karotten, Gurken, Kohlrabi, Maiskolben, Pfifferlinge, Salat, römischer Salat, Wirsingkohl, Steinpilze. — Garnelen, Hummer, Krebse, Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Hering, Salm, Schleie, Seezunge, Steinbutt, Zander, Katzenfisch, Turbutt, Scholle, Kohlfisch, Seehecht, Schmerle, Felchen, Lachsforelle.

Mittagessen.

1.

Krebssuppe.
Lammrücken mit Kartoffelbällchen und Kapernsauce.
Seezungenröllchen mit Bechamelsauce.
Junge Erbsen und Wurzeln; Salami.
Gebratene junge Hähnchen; Salat, Kompott.
Vanillepudding.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Ochsenschwanzsuppe.
Steinbutt mit holländischer Sauce.
Gedämpfte Artischocken; Kalbsrippchen.
Wildpastete mit Kraftsauce.
Gebratene Rindslende; Salat.
Halbgefrorene Pfirsiche.
Käsestangen.

3.

Französische Suppe.
Gespickter Hecht mit saurer Sahne.
Gebackener Blumenkohl, Kalbsmilch.
Gefüllte Tauben; Salat.
Roter Fruchtpudding.
Butter und Käse.
Nachtisch.

4.

Braune Fleischbrühe mit Grießklößen.
Barsch mit Kapernsauce.
Gedämpfter Wickelbraten.
Gefüllte Gurken.
Gebratenc Enten; Bohnensalat.
Warmer Reisauflauf mit Früchten.
Käsestangen.
Obst.

5.

Mockturtlesuppe.
Forellen blau.
Gedämpftes Ochsenschwanzstück mit Tomatensauce.
Stürzpastete mit feinem Ragout.
Gebratener Kalbsrücken; Salat.
Maiskolben mit frischer Butter.
Amerikanisches Sahneeis.
Butter und Käse.
Pfirsiche zum Nachtisch.

6.

Braune Fleischbrühe mit Eierklößchen.
Gebratener Aal mit Tomatensauce.
Gefüllte Kalbsbrust; Kartoffelbällchen.
Hummerfrikassee mit Fischklößchen.
Hirschbraten; Salat, Kompott.
Gebackener Blumenkohl.
Fruchteis.
Käse und Butter.
Nachtisch.

7.

Kraftbrühe mit Reisrand, Geflügellebern und Parmesankäse.
Kalbsmilchpastetchen.
Lachsforelle mit Butter und hartem Eigelb.
Schinken in Rotwein.
Kalbfleischpastete mit Madeirasauce.
Oderkrebse.
Gebratene junge Gans; Gurkensalat.
Frische Champignons mit Butter.
Rheinweinsulz.
Käseröhrchen.
Eis. Nachtisch.

8.

Schildkrötensuppe.
Muscheln mit feinem Ragout.
Italienischer Steinbutt.
Lammrücken mit Madeirasauce.
Gestürztes Gemüseallerlei; Pökelzunge.
Rindslende in Gallert.
Gebratene junge Hühner; Salat, Kompott.
Artischockenböden mit Erbsen.
Aprikosenauflauf.
Butter und Käse.
Prinz-Friedrich-Eis.
Früchte.

Frühstück.

1.

Bouillon in Tassen.
Fischsalat.
Schüsselpastete von Kalbfleisch.
Hirschbraten mit Cumberlandsauce.
Mandelcreme mit Früchten.
Butter und Käse.

2.

Wildbretbrühe in Tassen.
Tomatenauflauf.
Schleien blau mit Öl und Essig.
Spanisch Frikko.
Lammkeule; Salat.
Creme von saurer Sahne.
Käsestangen.

3.

Bunte Schnittchen.
Kleine Fleischbällchen mit Sardellen; Bohnen- und Gurkensalat.
Fleischkäse von Wild mit Trüffeln; Tartarensauce.
Kalbskeule mit gewiegter Fleischsulz.
Preßkopf.
Bielefelder Fleischsalat.
Aprikosencreme.
Butter und Käse. Nachtisch.

Abendessen.

1.

Mockturtlesuppe in Tassen.
Krebse mit Kräuterbutter.
Rindslende mit Bratkartoffeln und Champignonragout.
Junge Gans. Gurkensalat.
Eis von Himbeeren.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Helle Fleischbrühe in Tassen.
Lachs mit Buttersauce.
Junge Bohnen auf englische Art; gebackene Leber.
Gebratene Hühner; Salat, Kompott.
Fürst-Pückler-Bombe.
Käsestangen. Nachtisch.

3.

Jussuppe in Tassen.
Karpfen mit Mayonnaise.
Feinschmeckerschüssel.
Krustierter kalter Hirschrücken, Cumberlandsauce.
Taubenpastete, gehackte Fleischsulz.
Kalte Rindslende; gemischter Salat.
Mandeldütchen mit Schlagsahne.
Butter und Käse.
Kaffeeeis. Nachtisch.

Büfett.

Braune Kraftsuppe in Tassen.
Tee, Wein-Kaltschale, Pfirsichbowle.
Salm in Gelee mit Kräutersauce. Forellen in Aspik, abgekochter Schinken, Mettwurst, roher feingeschnittener Schinken, Sardellenschnittchen, Anchovisbrötchen, Kalbfleischroulade in Gelee, kalte Pastete von Schweinefleisch mit Trüffeln, Bœuf Royal, kalt, Aalroulade, Heringssalat, Sardellensalat, kalter Braten, Preßkopf, Butterbrot, Fischsalat.
Champagnergelee, Weincreme.
Marmoriertes Blancmanger, Fruchttorten, Eis, Eistorte, Makronentorte, Genfertorte, Dessert, Früchte.

September.

Küchenkalender. Reh-, Hirsch- und Damwild, Gemsen, Auer-, Birk- und Haselwild, Fasan, Kramtsvogel, Rebhuhn, Schnepfen, Wachteln, Enten, Hühner, Gänse, Puter, Tauben. — Artischocken, Blumenkohl, Bohnen,

Endivien, Gurken, Karotten, Kohlrabi, Maiskolben, Pfifferlinge, Rettig, Rotkohl, Steinpilze, Teltower Rüben, Weißkohl, Wirsingkohl. — Austern, Hummer, Barsch, Hecht, Salm, Seezunge, Schleie, Steinbutt, Zander, Lachsforelle, Felchen, Barbe, Schmerle, Seehecht, Kohlfisch, Scholle, Turbutt, Rotzunge, Knurrhahn.

Mittagessen.

1.

Königinsuppe.
Lachs mit holländischer Sauce.
Zungenragout in Blätterteigrand.
Mikadosalat.
Gebratene Enten; Salat.
Frische Steinpilze.
Eierberg mit Früchten.
Käsestangen. Nachtisch.

2.

Windsorsuppe.
Zander mit Kapernsauce.
Gedämpfte Rehschulter.
Wirsingkohl; kleine Klops.
Gebratene Rebhühner; Apfelmus.
Butter und Käse.
Eis. Mandeltorte.

3.

Hühnersuppe mit Klößchen.
Warme gefüllte Eier.
Gespickter Hecht auf sächsische Art.
Junge Maiskolben, frische Butter; Kalbsrippchen.
Mailänder Rehkoteletten.
Roastbeef; Kartoffelbällchen, Krautsalat.
Mehlspeise von Nüssen.
Käsestangen.

4.

Mockturtlesuppe.
Barsch mit Butter und Petersilie.
Rindslende mit Meerrettichscheiben.
Weißes Zungenfrikassee.
Junge Gans. Gurkensalat.
Gebackener Blumenkohl.
Fruchteis.
Butter und Käse. Nachtisch.

5.

Kaisersuppe.
Geflügelbecher nach Königinnenart.
Hechtschnitten mit feinen Kräutern.
Enten in Rotwein.
Englische Fleischpastete, Trüffelsauce.
Rehbraten, Kopfsalat. Apfel mit Sulz.
Auflauf von Aprikosen.
Gebratene Steinpilze.
Käsestangen.
Gemischtes Eis. Waffeln.

6.

Tomatensuppe.
Glattbutt mit Eiersauce.
Bohnen mit Butter, Rindschnitten.
Salmis von Rebhühnern.
Frischer Hummer, Remouladensauce.
Hirschbraten. Endiviensalat. Pflaumenkompott.
Eis. Käsestangen. Spiegelkuchen.

7.

Rebhühnersuppe.
Kleine Pastetchen von Wildfleisch.
Schleien blau mit Butter.
Rindslende mit Makkaroni.
Gefüllte spanische Riesenzwiebel.
Hasenbraten; Apfelmus.
Artischocken mit Rindermark.
Eis. Hohlhippen.
Butter und Käse. Nachtisch.

8.

Mockturtlesuppe.
Krusteln von Kalbsmilch.
Lachsforellen mit Buttersauce und feinen Petersilienkartoffeln.

Lammkarree mit Gurken.
Pastete von Schinken.
Hummersalat mit Kaviarschnitten.
Gebratene junge Enten, Krautsalat, Birnen braun geschmort.
Frische Steinpilze.
Fruchteis.
Butter und Käse. Nachtisch.

Frühstück.

1.

Klare Fleischbrühe in Tassen.
Turiner Reisgericht.
Gespickter Hecht.
Spanisches Mischgemüse.
Hasenbraten; Apfelmus.
Schaumpudding.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Bouillon in Tassen.
Warme Rebhuhnpastete.
Schweinskopf nach Wildschweinsart mit Teufelssauce.
Gebratene Hühner; Salat.
Biskuitpudding mit Schaumsauce.
Käsestangen. Nachtisch.

3.

Rebhühnerbrühe in Tassen.
Kalte Kalbfleischpastete, Tartarensauce.
Polnischer Salat.
Rauchfleisch; gekochter Schinken; Mainzer Roulade.
Butter, Brot, Käse.
Pfirsichcreme. Nachtisch.

Abendessen.

1.

Kraftsuppe in Tassen.
Sardellenschnittchen.
Zander mit Buttersauce.
Warme Pastete von Kalbsmilch.
Rehrücken; Salat, Kompott.
Eis.
Butter und Käse.

2.

Bouillon in Tassen.
Hecht blau mit Meerrettich und geschmolzener Butter.
Gesellschaftsgemüse mit gedämpften Rebhühnern.
Gebratene Kalbskeule; feiner Kartoffelsalat.
Viktoriapudding
Käsestangen.

Büfett.

Bouillon, Tee, Sorbet, Punsch, Bowle.
Kalte Farcepastete mit Sardellen oder Kapernsauce.
Kalte Kalbfleischpastete.
Aufgerollter Aal mit Remoulade oder Teufelssauce.
Aal in Gelee, marinierte Fische.
Leberwurst mit Trüffeln.
Rouladen von Wildfleisch, oder Filet von Wild, oder Geflügel in Aspik.
Hase in Gelee.
Kalte Hasenpastete.
Rebhuhnpastete mit Gelee.
Fisch- und Fleischsalat.
Butterbrot.
Kaviar, Hering.
Anchovisbrötchen.
Kalter Braten.
Käse.
Creme, Kirschtörtchen.
Biskuittorte, Eistorte, Konfekt.

Oktober.

Küchenkalender. Reh-, Hirsch- und Damwild, Hasen, Wildschwein, Auer-, Birk- und Haselhühner, Bekassinen, Fasan, Feldhühner, Kramtsvögel, Schnepfen, Wachteln, Enten, Hühner, Gänse, Puter, Tauben. — Artischocken, Knollenziest, Rapünzel, Rotkohl, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, englischen Sellerie, Spinat, Spargelkohl, Steinpilze, Teltower Rüben, Trüffeln, Weißkohl, Wirsingkohl, portugiesische Zwiebeln. — Austern, Hummer, Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Lachsforelle, Salm, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Zander, Knurrhahn, Turbutt, Scholle, Seehecht, Schmerle, Barbe, Felchen, Karausche, Äsche.

Mittagessen.

1.

(Jagdessen.)

Erbssuppe mit Schweinspfötchen.
Kaviarbrötchen.
Kleine Pasteten mit Geflügelragout.
Steinbutt mit Buttersauce.
Hammelrücken mit Teltower Rübchen.
Sauerkraut mit gebackenen Austern.
Rebhuhnpastete.
Römischer Punsch.
Rehrücken; Salat, Kompott.
Stangenspargel mit frischer Butter.
Käseröhrchen.
Eis. Brottorte. Nachtisch.

2.

Braune Fleischbrühe mit Tomatenbrei, Reisberg.
Schleien blau mit Buttersauce.
Gedämpfter Hase.
Rosenkohl; Fleischkloß.
Gebratene Kalbskeule; Kartoffelsalat.
Goldwassersulz.
Butter und Käse.

3.

Kraftsuppe mit Eiergelee.
Pastetchen mit Kramtsvögeln.
Barsche mit Kräutersauce.
Famoser Jägerkohl; gedämpfte Ente.
Hasenbraten; Salat, Kompott.
Windbeutel mit Schlagsahne.
Käseröhrchen. Nachtisch.

4.

Grünkornsuppe.
Mischgericht von Aal und Karpfen.
Rindslende mit Gemüsen.
Spinat mit Setzeiern. Gebratene Leber.
Gebratene Kramtsvögel; Apfelmus.
Welfenpudding.
Käsestangen. Nachtisch.

5.

Kraftbrühe mit Sago.
Krusteln von Hühnerfleisch.
Lachs mit Butter und Petersilie.
Fleischpudding mit Sardellensauce.
Gebratene Rebhühner mit Brotschnitten; Apfelmus.
Knollenziest mit holländischer Sauce.
Traubenkuchen.
Butter und Käse. Nachtisch.

6.

Englische Ochsenschwanzsuppe.
Hamburger Fleischsalat.
Schellfisch mit feinen Kräutern.
Schinken in Madeirasauce.
Salmi von Wildenten.
Hummer in Gallert.
Gebratene Hirschkeule; Salat, Kompott.
Apfelauflauf auf fürstliche Art.
Käsestangen. Nachtisch.

7.

Suppe à l'aurore.
Kalbsrippchen auf Ministerart.

Steinbutt mit Feinschmeckersauce.
Wickelbraten, Röstkartoffeln.
Braune Kraftsauce.
Pastete von Wildgeflügel.
Fleischsalat mit Mayonnaise.
Gebratene Poularden; Salat, Kompott.
Stangenspargel mit Butter.
Käsestangen.
Gebackenes Eis. Obst.

8.

Braune Bouillon mit Makkaroni.
Kleine Pastetchen.
Gebratener Hecht mit Gewürzsenf.
Schweinsnackenstück auf französische Art.
Ente in Wirsing.
Kalbfleisch in Gallert mit Teufelssauce.
Hirschkalb- oder Schmaltierziemer; Kompott, Salat.
Trüffeln in der Serviette.
Quitteneis.
Butter und Käse.
Nachtisch.

Frühstück.

1.

(Großes Jagdfrühstück.)
Bouillon in Tassen.
Blätterteigpastetchen.
Kalter Rehrücken. Kalte Rindslende.
Hasenpastete. Farcepastete.
Gans in Gallert.
Italienischer Salat; Mikadosalat.
Wurstschüssel mit verschiedenen Wurstsorten; Saure- und Salzgurken.
Warme Wiener- und Frankfurter Würstchen; Kartoffelsalat, Sauerkraut.
Russische Creme.
Brottorte mit Rum.
Käse, Butter, Brot.
Als Getränke: Madeira, Portwein, alte Rot- und Rheinweine, Allasch, Kognak und russischer Kümmel. Alles wird auf der Tafel oder dem Büfett geordnet.

2.

Bouillon in Tassen.
Schnittchen mit Appetit-Sild.
Karpfen mit Meerrettich.
Gebratene Feldhühner; Apfelmus.
Pflaumenkuchen mit Guß.
Butter und Käse.

3.

Kalbskopfsuppe in Tassen.
Mischgericht.
Wildpastete mit Champignonsauce.
Gebratenes Roastbeef.
Krautsalat.
Gebratene brennende Kastanien.
Butter und Käse. Nachtisch.

Abendessen.

1.

Kraftbrühe in Tassen.
Appetitbrötchen.
Blumenkohl mit Bechamelsauce; Kalbsröllchen.
Puterbraten; Salat, Kompott.
Haselnußpudding.
Käsestangen.

2.

Austern.
Kraftsuppe in Tassen.
Hecht mit Butter und Petersilie.
Rosenkohl; gedämpfte Kalbsbrust.
Hasenbraten.
Rheinweingelee.
Käse. Nachtisch.

3.

Bouillon in Tassen.
Dumas-Scheiben.
Polnischer Salat.

Ochsenzunge, harte Eierviertel, kalte Kalbsfrikandeaus; Endiviensalat.
Kompotte.
Apfelsinengelee.
Butter und Käse. Nachtisch.

Büfett.

Bouillon, Tee, Mandelmilch, Warmes Eierbier, Schlemp, Chaudeau, Ananasbowle.
Hühnermayonnaise mit Austern in Aspik.
Gänseleberpastete, Gans in Gelee, Fasanen in Gelee.
Heringssalat, Salat von Fisch mit Kaviarbrötchen, Schweizersalat.
Rauchfleisch, Schinken, Ochsenzunge.
Trüffelleberwurst, kalte Kalbfleischpastete.
Schweinskopf mit Remoulade.
Marinierter Karpfen mit Mayonnaise.
Wildschweinsrippen in Gelee.
Kalte Farcepastete.
Apfelpudding mit Vanillesauce, Weingelee, Reispudding.
Baisers oder Windbeutel mit Creme.
Schokoladepudding. Eistorte.

November.

Küchenkalender. Reh-, Hirsch- und Damwild, Hasen, Wildschwein, Auer-, Birk- und Haselhühner, Fasan, Feldhuhn, Kramtsvögel, Schnepfen, Wildenten, Enten, Hühner, Gänse, Poularden, Puter, Tauben. — Artischocken, Rapünzel, Rosenkohl, Rotkohl, Schwarzwurzeln, Knollenziest, englischen Sellerie, Spargelkohl, Spinat, Steinpilze, Teltower Rüben, Trüffeln, Weißkohl, Wirsingkohl. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Lachsforelle, Salm, Schellfisch, Schleie, Scholle, Steinbutt, Zander, Äsche, Karausche, Barbe, Schmerle, Heilbutt, Turbutt, Schnäpel, Meerbarbe, Frische Heringe.

Mittagessen.

1.

Linsenbreisuppe mit Feldhühnern.
Mischgericht von Aal und Karpfen.
Kalbsbrustspeise.
Gebratener Kapaun; Kompott, Salat.
Spinat mit Setzeiern.
Pflaumentorte.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Grünkornsuppe.
Gebackener Hecht.
Teltower Rübchen; Zungenscheiben.
Gebratener Kalbsrücken; Schwarzwurzelsalat, Kompott.
Reisbirnen mit Weinschaum.
Butter und Käse.
Nachtisch.

3.

Wildsuppe.
Schlesischer Karpfen mit Haushofmeistersauce.
Mailänder Rehkoteletten.
Gebratene Masthühner; Salat, Kompott.
Artischocken mit Erbsen.
Leipziger Punschauflauf.
Käsestangen.

4.

Kraftbrühe mit Eierstich.
Filet Rossini.
Zanderschnitten mit Kräutersauce.
Schinken in Burgunder.
Hühner-Mayonnaise.
Gebratener Puter nach Wiener Art.
Stangenspargel mit Butter.

Omelette soufflee.
Käseröhrchen. Nachtisch.

5.

Wildsuppe.
Gebackene Austern.
Krustierte Rinderbrust mit Morchelsauce.
Sauerkraut mit Rebhühnern.
Gebratene junge Hühner. Salat. Kompott.
Apfelpudding.
Butter und Käse. Nachtisch.

6.

Kaviarbrötchen.
Grünkornsuppe mit Hühnerklößchen.
Karpfen in Bier.
Gedämpfte Ochsenzunge mit Trüffelsauce.
Hirschbraten; Salat, Kompott.
Knollenziest mit Buttersauce.
Ananas-Sahnespeise.
Butter und Käse. Nachtisch.

7.

Crécy-Suppe.
Hühnersoufflee in Kästchen.
Salm mit Butter und kleinen Petersilienkartoffeln.
Puter à la Braise mit Austern.
Braunkohl mit Maronen; Teltower Rüben. Schweinsrippchen.
Gänseleberpastete.
Hirsch- oder Rehbraten.
Englischer Sellerie.
Vanille-Eis.
Butter und Käse. Nachtisch.
Torte.

8.

Wildsuppe mit Schwammklößchen.
Kleine Austernpastetchen.
Zander mit Garnelensauce.
Wildschweinsrücken mit Kirschsauce.
Sauerkraut mit Wein und Fasan.
Frischer Hummer.
Puterbraten; Salat, Kompott.
Cardone mit Rindermark.
Reisgelee mit Fruchtsaft.
Butter und Käse. Mandelberg.

Frühstück.

1.

Bouillon in Tassen.
Sandartschnitten, Remouladensauce.
Gefüllte Eierpflanze (Aubergines).
Hasenbraten; Apfelmus.
Zitronencreme.
Butter und Käse.

2.

Braune Kalbskopfsuppe in Tassen.
Gespickter Karpfen.
Berliner Frühstück.
Schweinsbraten auf französische Art.
Gefüllte Biskuitrolle.
Butter und Käse.

Abendessen.

1.

Bouillon in Tassen.
Stürzpastete mit Madeirasauce.
Büchsenspargel; Schinkenschnitte.
Gebratener Fasan; Brunnenkresse.
Englischer Kastanienpudding.
Käsestangen.

2.

Kaviar.
Bouillon.
Karpfen mit Butter und Meerrettich.
Rindslende mit Tomatensauce.
Erbsen mit Kalbsmilch.
Gespickter Kalbsrücken; gemischter Wintersalat.
Eis.
Butter und Käse.

3.

Bouillon in Tassen.
Leberwurstschnittchen.
Heringssalat.
Eierfrikassee.
Tomaten mit Mayonnaise.
Kalter Braten; Kartoffelsalat.
Weingelee.
Biskuitrolle.
Käse in Sulz. Nachtisch.

Büfett.

Bouillon, Tee, Hoppelpoppel, Whip.
Gänseleberpastete. Wildkuchen (Pastete) mit Trüffeln.
Aal in Gelee, Preßkopf, Schweizersalat, kalte Bratwurst, Fleischrollen in Gelee.
Kalte Pastete von Schweinsleber mit Trüffeln oder Champignons, Schüsselpastete von Hasen in Gelee.
Gefüllte Gans in Gelee.
Kalte Braten jeder Art.
Hühnermayonnaise in Geleering.
Butterbrot, Heringssalat, Mettwurst, Garnelen, Käse.
Apfelpudding mit Vanillesauce.
Tutti-Frutti, Apfelsinenkörbchen mit Creme, Konfitürentorte, Weingelee, Eis.
Dessert und Früchte.

Dezember.

Küchenkalender. Reh-, Hirsch- und Damwild, Hasen, Wildschwein, Auer-, Birk- und Haselhühner, Fasan, Wildenten, Enten, Hühner, Gänse, Kapaun, Poularde, Puter. — Artischocken, Blumenkohl, Rotkohl, Braun- und Grünkohl, Rapünzel, Spargelkohl, Spinat, Schwarzwurzeln, Knollenziest, Teltower Rüben, Trüffeln, Weißkohl, Wirsingkohl. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Steinbutt, Zander, Frische Heringe, Sterlett, Merlan, Stör, Rochen, Meerbarbe, Schnäpel, Turbutt, Heilbutt, Barbe, Plötze, Blei, Karausche, Kaulbarsch, Äsche.

Mittagessen.

1.

Falsche Königinsuppe.
Karpfen blau mit Buttersauce.
Schinken in Reis.
Kerbelrübchen; Lammrippchen.
Rehbraten; Salat, Kompott.
Käseröhrchen.
Eis. Nachtisch.

2.

Fleischbrühe mit Reis und Geflügelklößchen.
Steinbutt mit Buttersauce.
Rindslende in Madeira; Kartoffelbällchen.
Schwarzwurzelgemüse, Rundstücke.
Gefüllter Puter; Salat, Kompott.
Ananaskranz.
Butter und Käse. Nachtisch.

3.

Fleischbrühe mit Röhrnudeln.
Gekochte Äsche mit Buttersauce.
Kalbsnuß mit Trüffelsauce.
Braunkohl mit Kastanien; geräucherte Schweinsrippe.
Gebratener Fasan; Aprikosenkompott.
Feiner Apfelauflauf.
Käsestangen. Nachtisch.

4.

Feine Kräutersuppe.
Gespickter gebackener Zander.
Gedämpfte Kalbsbrust.
Überkrusteter Blumenkohl; Pökelzunge.
Farcepastete mit Kraftsauce.
Gänsebraten; eingemachter Gurkensalat.
Englischer Bleichsellerie.
Dreifarbige Mandelcreme.
Butter und Käse.
Nachtisch.

5.

Linsensuppe mit Feldhühnern.
Brasse mit holländischer Sauce.
Kalbskopfragout
Gänseleberpastete.
Gebratene Poularden; Kartoffelsalat. Kompott.
Artischocken mit Rindermark.
Eier im Nest.
Butter und Käse.
Baumkuchen. Nachtisch.

6.

Falsche Schildkrötensuppe.
Lachs mit Butter.
Roastbeef; Kartoffelschlangen, Mixedpickles.
Geflügeltimbale.
Hummersalat mit Kaviar.
Römischer Punsch.
Gebratener Hirschrücken; Salat.
Artischocken mit Erbsen.
Kabinettspudding, Pariser Sauce.
Butter und Käse.
Torte.

7.

Austern.
Hühnersuppe.
Merlan gekocht mit Butter.
Kalbsrücken mit Reispastetchen und Büchsenerbsen garniert.
Wildschweinskopf mit Sauce à la Diable (Teufelssauce).
Gans mit Kastanien.
Büchsenspargel mit holländischer Sauce oder harter Butter.
Westfälischer gefrorner Pudding.
Butter. Käse.
Torte.

8.

Kaviar.
Taubensuppe.
Karpfen, blau, mit Butter; geriebener Meerrettich.
Schinken in Burgunder.
Leberpudding mit Kraftsauce.
Gänseleber in Sulz.
Fasanenbraten; Kresse, Aprikosenkompott.
Trüffeln en serviette.
Himbeereis.
Butter und Käse. Nachtisch.
Torte.

Frühstück.

1.

Bouillon in Tassen.
Illustrierte Gurken.
Heilbutt mit Butter und Meerrettich.
Hasenbraten; Apfelmus.
Schwarzwurzeln mit frischer Butter.
Mandelkranz.
Butter und Käse. Nachtisch.

2.

Geflügelbrühe in Tassen.
Zander mit Kräuterbutter.
Bayrische Rübchen; Kalbsschnitzel.
Frischlingsrücken; Salat.
Äpfel mit Reis als Nachspeise.
Butter und Käse. Nachtisch.

Abendessen.

1.

Kaviar.
Bouillon.

Karpfen mit polnischer Sauce.
Erbsen mit Kalbsschnitzeln.
Rehrücken; Salat, Apfelbrei.
Mince-pie.
Apfelsinenkörbchen mit Weingelee gefüllt.

2.

Austern.
Bouillon.
Gebratener Zander mit Anchovissauce.
Rindslende braisiert, mit Gemüsen garniert.
Salmi von Enten.
Kalbskeule; Brunnenkressensalat.
Russische Creme.
Butter und Käse. Nachtisch.

Büfett.

Bouillon, Tee, Punsch.
Sardellenschnittchen. Illustrierte Gurken.
Fasan in Gelee.
Gefüllte Puter in Gelee.
Hasenpastete, Fischroulade, Kalbfleischrouladen in Gelee, Hühnermayonnaise mit Austern.
Gans in Gelee.
Wildschweinfleisch in Gelee.
Bielefelder Fleischsalat.
Butterbrot, geräuchertes Rindfleisch, gesalzene Zunge, gekochter Schinken, Sardellenbutter, Heringssalat.
Wildbraten. Heringscreme.
Kalbsbraten, gefüllt, in Gelee.
Weinpudding mit Vanillesauce.
Makronentorte.
Gelee von Maraskino.
Nesselroder Eispudding mit Schlagsahne.
Torten.
Nachtisch.

Der tägliche Tisch.

Bei der Auswahl der Speisen für den täglichen Tisch ist neben der zwingenden Rücksicht auf das zu Gebote stehende Wirtschaftsgeld vor allem eine sorgfältige Beachtung der Ernährungslehre nötig. Nicht als ob ein mit der Wagschale zu bestimmendes Mengenverhältnis der Nahrungsbestandteile inne gehalten werden müßte; sondern es genügt, wenn die Hausfrau durch einen Einblick in die Grundzüge der Ernährung in den Stand gesetzt ist, gröbere Mißgriffe zu vermeiden. Im übrigen wird ein nicht durch falsche Angewöhnung irre geführter guter Geschmack gewissermaßen instinktiv das Richtige treffen. Nach wissenschaftlichen Grundsätzen und nach gutem Geschmack zu kochen, fällt fast zusammen, zumal auch die Erhöhung der Schmackhaftigkeit durch allerlei nicht direkt als Nahrungsmittel zu bezeichnende Zutaten, wie auch die Abwechslung in der Auswahl der Speisen und deren geschmackvolles Anrichten durch Vermittelung des Nervensystems die Aufnahme der Nahrung in das Blut fördert, also eine bessere Ernährung möglich macht; denn „der Mensch lebt nicht von dem, was er ißt, sondern von dem, was er verdaut". Die reinen Nährstoffe, auf denen die Erhaltung des Lebens beruht, würden für sich allein, schon wegen ihrer Unschmackhaftigkeit als Nahrungsmittel ungeeignet sein. Es kommt hinzu, daß sie den Nahrungsschlauch nicht genügend füllen würden und so zu wenig Anreiz geben würden zu den für die Verdauung so wichtigen Bewegungen dieses Organes. Als Verdünnungsmittel der Nahrungsstoffe kommt zunächst das Wasser in Betracht, ich meine nicht nur das mit den verschiedenen Getränken aufgenommene, sondern auch das in den festen Nahrungsmitteln oft in großer Menge enthaltene. Es genügt aber nicht, weil es zu bald aufgesogen wird und weil es, im Übermaß angewandt, die Herztätigkeit unnütz in Anspruch nehmen und den Körper aufschwämmen und seine Widerstandskraft gegen krankmachende Einflüsse schwächen würde. Als Verdünnungsmittel der Nährstoffe ist aber auch nicht jeder beliebige unverdauliche feste Stoff brauchbar, der geeignetste, den Verdauungsapparat am wenigsten beschwerende, ist der unverholzte Zellstoff, wie er in krautigen oder saftigen Pflanzenteilen sich vorfindet. Man ersieht daraus die Bedeutung der Gemüse und des Obstes für die Ernährung, welche Nahrungsmittel man bei Berücksichtigung nur der wirklich nährenden Be-

standteile als belanglos ansehen könnte und vielfach auch wirklich schon, aber ganz mit Unrecht, in Mißkredit gebracht hat. Es kommt hinzu, daß diese Nahrungsmittel dem Körper wichtige Nährsalze zuführen, insbesondere Phosphorsäure, Calcium und Kalium enthaltende, deren fortgesetzte reichliche Zufuhr für den Körper von großer Bedeutung ist, da sie so leicht wieder ausgeschieden werden. Das Verhältnis der Nährsalze kann in ziemlich weiten Grenzen schwanken, wenn sie überhaupt nur in genügender Menge dem Körper zugeführt werden. Einer besonderen Beachtung bedürfen nur die Kalium-Salze, die sich mit den Natriumsalzen des Körpers umsetzen und deswegen eine gleichzeitige Zufuhr von Kochsalz erforderlich machen. Während nun z. B. der Reis sehr wenig Kalium enthält und daher nicht notwendig mit Kochsalz versetzt zu werden braucht, sind namentlich Getreide, Kartoffeln und Hülsenfrüchte sehr reich daran. Es ist also nicht Willkür oder Macht der Gewohnheit, sondern wohlverstandenes Bedürfnis des Körpers, wenn man ungesalzenes Brot fade und widerwärtig findet, oder wenn man den gesalzenen Hering als passende Zugabe zu Pellkartoffeln oder Schneidebohnen, oder Pökelfleisch zu Erbsenbrei verlangt. Auch das Fleisch enthält einen Überschuß von Kalium-Salzen, bedarf also des Zusatzes von Kochsalz. Daß Hirten- und Jägervölker ebenso wie die fleischfressenden Tiere kein Bedürfnis nach Kochsalz haben, beruht auf dem Mitgenuß des als Leckerei geschätzten Blutes, das reich ist an Natrium-Verbindungen.

Unter den organischen Nährstoffen sind die Kohlehydrate (Stärke- und Zuckerstoffe), sowie die Fette als Heizstoffe zu nennen. Ihre Verbrennung im Blute (wobei namentlich der darin enthaltene Kohlenstoff in Betracht kommt) erzeugt die Körperwärme. Der Überschuß von nicht verbranntem Fett (aber kein Kohlehydrat) wird im Körper als Reserve-Brennstoff aufgespeichert, und eine gewisse, jedoch nicht übermäßige Menge solches Fettes ist zur Erhöhung der Widerstandsfähigkeit des Körpers durchaus wünschenswert. Da nun die aufnehmbare Gesamtmenge von Brennstoffen größer ist bei vorherrschenden Kohlehydraten, so erhellt, daß etwa wünschenswerter Fettansatz nicht durch Vermehrung des Fettes in der Nahrung, sondern durch Vermehrung der Kohlehydrate erzielt wird und umgekehrt. Eine Vermehrung der Brennstoffe in der Nahrung erscheint besonders angezeigt bei Menschen, die ihre Muskeln viel anstrengen, da Körperbewegung, wie jeder leicht an sich selber beobachten kann, die Wärmeerzeugung erhöht. Hier ist also der Betrag der kohlehydratreichen Nahrungsmittel, wie Brot- und Mehlspeisen, zu vermehren, während bei sitzender Lebensweise die leichten Gemüse und das Obst zu begünstigen sind.

Zum Aufbau und zur Ergänzung der sich beständig zersetzenden, eigentlich lebenden Körpersubstanz, dienen die Eiweißstoffe, die aber zugleich mit zur Wärmebildung beitragen. Sie werden uns hauptsächlich durch das Tierreich geliefert, da die Pflanzen so wenig davon enthalten, daß sie, um den Bedarf des Körpers zu decken, in großen Mengen aufgenommen werden müßten, zu deren Bewältigung der verhältnismäßig kurze

menschliche Darm nicht ausreicht. Der Vegetarianismus steht also im Widerspruch mit der Natur, hat aber geschichtlich seine Berechtigung als Reaktion gegen die einseitige Bevorzugung des Fleischgenusses, welche ebenso den natürlichen Anlagen des Menschen widerspricht. Wenn die Vegetarianer auf die körperlichen Übereinstimmungen des Menschen mit den Affen hinweisen, um die Pflanzennahrung als die dem Menschen natürliche zu erklären, so begehen sie einen großen Irrtum, wenn sie die Affen, diese geborenen Nesterplünderer, schlechthin als Pflanzenesser bezeichnen. Sie berücksichtigen ferner nicht den Umstand, daß, gleiche Organisationen des Menschen und der Affen in Bezug auf Ernährung vorausgesetzt, die Ernährung in gemäßigten oder gar kalten Klimaten eine andere sein muß, als in der tropischen Heimat der Affen, in welcher auch der Mensch, wenn er gesund bleiben will, die Pflanzennahrung bevorzugt. Da kälteres Klima einen Mehrbedarf an Nahrungsstoffen bedingt, der Vermehrung der Menge aber eine Grenze gezogen ist, so ist eine größere Konzentration der Nahrung bei leichter Verdaulichkeit, wie die Tierstoffe sie bieten, unabweislich. Wohl gibt es auch pflanzliche Nahrungsmittel, welche die Eiweißstoffe in höherem Prozentsatz bieten, vor allen die Hülsenfrüchte, aber nicht jeder Magen ist zur Bewältigung größerer Mengen davon imstande, zumal wenn solche Anstrengungen ihm häufig zugemutet werden.

Ein tätiger, jedoch nicht übermäßige Muskelanstrengungen ausübender Mann bedarf täglich ungefähr 125 g Eiweiß und 375 g zum größeren Teil durch Kohlehydrate, zum kleineren durch Fette gelieferten Kohlenstoff, der aber auch im Eiweiß enthalten ist.

Zusammensetzung einiger wichtiger Nahrungsmittel.

In 100 Gewichtsteilen enthalten:	Wasser	Eiweiß	Kohlenstoff,	vorwieg. enth. in	Salze
Milch (Kuh-)	88	3	7	Kh. F. F.	1,2
Fleisch (mageres Rind-) . .	76	21	13	E.	1,3
Käse (halbfetter)	41	27	34	E. F.	4,0
Eier (Hühner-)	70	12	16	E. F.	1,0
Fett (Speck, Schmalz, Butter)	12	0,5	68	F.	0,9
Zucker	—	—	40	Kh.	3,0
Brot	42	7	28	Kh.	1,2
Mehl (Weizenmehl) . . .	12	12	40	Kh.	1,7
Kohl	90	3	5	Kh.	1,6
Erbsen (frische)	21	23	36	Kh. E.	2,4
Kartoffeln	77	2	11	Kh.	0,9
Obst (frische Äpfel) . . .	82	—	6	Kh.	3,5
Bier	90	—	4	Kh. A.	0,6

(Kh.: Kohlehydrat, F.: Fett, E.: Eiweiß, A.: Alkohol.)

Danach würde, mit Außerachtlassung der meist in genügender Menge aufgenommenen Nährsalze, die zweckmäßige tägliche Nahrungsmenge eines Mannes durchschnittlich etwa zu bemessen sein auf

	Eiweiß	Kohlenstoff
50 g Milch	2	4
250 g Fleisch	54	32
50 g Käse	14	17
100 g Eier	12	16
150 g Fett (an Fleisch und Suppe, Mehlspeise und Gemüse)	—	102
50 g Butter	—	34
25 g Zucker	—	10
200 g Brot	14	56
100 g Mehl (oder Reis, Graupen, Nudeln u. dgl.)	12	40
125 g Gemüse	3	6
50 g Hülsenfrüchte	12	18
100 g Kartoffeln	2	11
150 g Obst	—	9
500 g Bier	—	20
	125	375

Bei stärkerer Muskeltätigkeit würde die Menge der Kohlehydrate und Fette zu erhöhen sein, während die Eiweißstoffe keiner merklichen Steigerung bedürfen. Da Kinder noch wachsen, bedürfen sie zur Ernährung naturgemäß im Verhältnis zum Körpergewicht mehr als Erwachsene. Man kann für ein zweijähriges Kind etwa 3 Zehntel dieser Menge rechnen, für ein fünfjähriges 4, für ein zehnjähriges 6, für ein fünfzehnjähriges 8 Zehntel. Das weibliche Geschlecht braucht etwa 8 Zehntel von der Nahrung des männlichen im entsprechenden Alter. In den höheren Lebensjahren tritt wieder eine Abnahme des Nahrungsbedürfnisses ein, bis auf etwa 7 Zehntel des vollkräftigen Alters.

Wenn nun bei der Auswahl der Speisen für den täglichen Tisch das zu Gebote stehende Wirtschaftsgeld für die oben mit Rücksicht auf Wohlgeschmack und Abwechslung aufgestellte Zusammensetzung der durchschnittlichen täglichen Nahrung nicht ausreichend erscheint, so wird die Zusammensetzung anders ausfallen müssen. Wie dabei zu verfahren ist, um die erforderliche Gesamtsumme an Eiweiß und Kohlenstoff mit weniger Kosten zu erzielen, wird aus der folgenden Tabelle ersichtlich. Es sind hier, dem ungefähren Preisdurchschnitt entsprechend, 100 g Eiweiß zu 50 Pf. und 100 g Kohlenstoff (wieder einschließlich des im Eiweiß enthaltenen) zu 10 Pf. gerechnet, und für die Pflanzenstoffe (außer Zucker) nur die durchschnittlich wirklich zur Verdauung gelangenden zwei Drittel in Anrechnung gebracht und

danach der „Nährgeldwert“ aufgestellt. Der Vergleich mit den wirklichen Marktpreisen läßt erkennen, ob die betreffenden Nahrungsmittel oder verwandte als verhältnismäßig billig oder teuer anzusehen sind.

Je 1 kg der nachstehenden Nahrungsmittel enthält:	Eiweiß und Kohlenstoff	Nährgeldwert	Marktpreis	
	in Pfennigen			
Milch	15 + 7	22	20	ziemlich billig
Fleisch	105 + 13	118	160	ziemlich teuer
Käse	135 + 34	169	170	preiswert
Eier	60 + 16	76	220	sehr teuer
Fett { Schmalz	3 + 68	71	140	teuer
Fett { Butter			240	sehr teuer
Zucker	0 + 40	40	70	teuer
Brot	23 + 19	42	40	preiswert
Mehl	40 + 26	66	35	billig
Kohl	10 + 3	13	20	teuer
Erbsen	77 + 24	101	30	sehr billig
Kartoffeln	7 + 7	14	10	ziemlich billig
Obst	0 + 4	4	40	sehr teuer
Bier	0 + 3	3	30	sehr teuer



Speisezettel für den täglichen Tisch.*)

(Die süßen Nachspeisen läßt man bei einfachen Verhältnissen teilweise oder ganz fehlen.)

Januar.

1. Fleischsuppe mit Schwammklößchen.
   *Juspastetchen.
   Gefüllte Gans, Selleriesalat.
   Rosenschaum.
2. Feine Kartoffelsuppe.
   *Italienische Eier.
   Rotkohl, Kartoffelbällchen, kleine Fleischpolster.
   Preißelbeerschnitten.
3. Suppe von Erbsenmehl mit Fleischextrakt.
   *Hamburger Schellfischspeise.
   Gänsesauer mit kleinen Rübchen.
   Saurer Rahmauflauf.
4. Biersuppe mit Brot.
   *Käseauflauf.
   Klosterspeise von Gänseresten.
   Apfelcreme.
5. Süddeutsche Zwiebelsuppe.
   Kalbfleischfrikassee mit Reis.
   *Meraner Krusten.
6. Bohnensuppe mit geräucherter Mettwurst.
   *Filet Rossini.
   Äpfelpfannkuchen.
7. Sagosuppe mit rotem Wein.
   Braunkohl auf Bremer Art, Bratkartoffeln, Schweinsrippen.
   *Zwiebäcke mit Sauce.
8. Grünkornsuppe mit Grießklößchen.
   *Reispastetchen.
   Kalbskeule, Kartoffelsalat, eingemachtes Obst.
   Ananascreme.
9. Bohnenrestersuppe.
   Gratin von Suppenfleisch.
   *Schweinsstücke mit Tomaten.
   Weißbrotkuchen.
10. Fleischsuppe mit Markklößchen.
    Schweizer Plattenring, Schwarzwurzelgemüse.
    *Ambrosia.
11. Fleischextraktbouillon mit verlorenen Eiern.
    Apfelreis, gebratene Leber.
    *Arrakschaum.
12. Reissuppe mit Milch.
    *Semmelpastetchen mit Kalbfleischresten.
    Gulasch.

---

*) Die mit einem * bezeichneten Gerichte des Speisezettels für den täglichen Tisch sind schnell herzustellende Speisen, die den Hausfrauen als Fingerzeig dienen sollen zur Bereitung von Einschiebeschüsseln bei unerwartet eintreffendem Besuch.

13. Knochensuppe mit Fleischextrakt und Eiergräupchen.
Gebackene Seezungen, Kartoffelsalat.
*Omeletten mit Gelee.
14. Erbsenbrei, Sauerkraut, Kartoffelbrei. Gekochter Schinken.
*Apfelberg.
15. Ochsenschwanzsuppe.
*Kalbfleischrollen in Gallert.
Gebratene Lammkeule, Selleriesalat, saure Gurken.
Schokoladepudding mit Vanillesauce.
16. Brotsuppe.
*Käseeier.
Ragout von Ochsenschwanz und Suppenfleisch, Kartoffelmuscheln.
Karthäuser Klöße.
17. Linsensuppe mit eingeschnittenem Fleisch.
*Pillaf von Rindfleisch.
Englischer Apfelpudding.
18. Weinschaumsuppe.
Lied ohne Worte von Hammelbratenresten.
*Schale mit Apfelsinen.
19. Apfelsuppe.
Gefüllter Kohlkopf.
*Weincreme.
20. Suppe von Fleischextrakt und Knochen.
Graupen u. Pflaumen. Saucissen.
*Ohrfeige.

Februar.

1. Hühnersuppe.
*Gekochter Fisch mit Butter.
Schmorbraten nach der Mode. Röhrnudeln. Gekochtes Obst.
Haustörtchen mit Obstmarmelade.
2. Biersuppe mit Milch.
Gekochtes Huhn mit Reis und Klößchen.
*Schaumpfannkuchen.
3. Französische Selleriesuppe.
Zungenragout mit Semmeldreiecken.
*Apfelkunzen.
4. Suppe mit Tomatenbrei.
Suppenfleisch mit pikanter Sauce.
Gestürzte Äpfel.
5. Grüne Kräutersuppe mit Fleischextrakt.
Eingemachte grüne Bohnen, Fleischbälle von Schmorbraten.
*Rosenschaum.
6. Braune Mehlsuppe.
Rotkraut mit Äpfeln, Schweinsrippchen. Bratkartoffeln.
*Arme Ritter.
7. Biersuppe.
Schellfisch mit Senfbutter. Kartoffeln.
*Leipziger Punschauflauf.
8. Fleischbrühe mit Reisberg und Parmesankäse.
Schweinebraten auf französische Art.
Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln.
9. Hafergrützsuppe.
Fischreis (Reste d. Schellfisch u. Reisbergs).
Turiner Apfelsinenspeise.
10. Rotweinsuppe.
*Gedämpfte Kalbsrippen.
Gefüllte Plinsen, gedünstete Steckrüben.
Apfelsalat.
11. Suppe à l'aurore.
Gefüllte Kartoffeln; Sauerkraut.
*Himbeerschaum.
12. Schnell gemachte Zwiebacksuppe.
Spanisch Frikko.
*Apfelküchlein.

13. Erbsenbreisuppe mit Schweinspfötchen, geröstete Semmel
*Gerolltes Kalbfleisch.
Eiergelee mit Apfelmus.
14. *Feinste Kartoffelsuppe.
Makkaroni mit Parmesankäse, gehackte Beefsteaks.
*Weincreme.
15. Falsche Schildkrötensuppe.
*Kaviarschnittchen.
Gebratenes Filet, Borsdorfer Äpfel mit Gelee, Salat.
Schweizer Speise.

März.

1. Fleischbrühe mit Sago und Markklößchen.
*Tigeraugen.
Roastbeef auf englische Art mit Salat, Kompott u. Mixedpickles.
Semmelpudding mit Weinsauce.
2. Weinsuppe mit Sago.
Grüne und weiße Bohnen, Fleischkrusteln von Suppenfleisch.
Windbeutel.
3. Kartoffelsuppe mit Fleischextrakt.
Gewärmter Braten, Blumenkohl mit holländischer Sauce.
*Ambrosia.
4. Biersuppe mit Reis u. Korinthen.
*Lengfisch auf Küstenart.
Äpfel und Kartoffeln, gebratene Bratwurst.
5. Fleischsuppe mit Gerstenmehl.
Suppenfleisch mit Sardellensauce, Kartoffelklöße.
Obst mit Flammeri.
6. Suppe von weißen Bohnen mit Wiener Würstchen und eingeschnittenem Fleisch.
*Sprossenkohl, Fray-Bentoszunge.
Sagopudding mit Fruchtsaft
7. *Sauerampfersuppe.
Gedämpftes Lammfleisch mit Weißkraut und Kartoffeln.
*Zitronensoufflee.
8. Fleischbrühe mit Eierklößchen.
*Sardellenschnittchen.
Gebratene Küken, Kressesalat, eingemachtes Obst.
Gefüllte Apfelsinenkörbchen.
9. Brotsuppe mit Äpfeln.
Sprossenkohl, panierte Kartoffeln.
Gekochter Schinken.
*Weincreme.
10. Suppe von Schinkenbrühe mit Hafergrütze und Fleischextrakt.
Kalbfleischfrikassee mit Schwarzwurzeln in Reisrand.
*Omelettesoufflee.
11. Kerbelsuppe.
Kartoffelklöße, Backobst, Bratwurst.
Mannheimer Apfelkuchen.
12. Weiße Weinsuppe.
Schweinsrippe mit Äpfeln oder Sauerkraut gefüllt.
*Fruchtmusauflauf.
13. Grießsuppe mit Fleischextrakt.
*Paprikan.
Kleine Reisbirnen.
*Schnell gemachte Fleischsuppe.
14. Steckrüben m. Schweinsrippchen.
Arme Ritter, Kompott.
15. Grünkornsuppe.
Gebackener Weißling.
Kalbsfrikandeau, flandrischer Salat.
Zwiebackauflauf mit roter Schaumsauce.

April.

1. Prinzessinsuppe.
Gebratene Lammkeule wie Wild, Kartoffelbrei, Feldsalat.
Reisgallert mit Erdbeersauce.
2. *Wein-Coulissuppe.
Spinat mit Setzeiern, Rindsschnitten, geschmorte Kartoffeln.
Schokoladecreme.

3. Fleischsuppe mit Eiergräupchen.
*Warme Sardellentorte.
Gekochtes Rindfleisch mit Morchelsauce.
Gebackener Spritzkuchen.
4. Frühlingssuppe m. Fleischextrakt.
*Eierpie.
*Böhmerfleisch.
Roter Fruchtpudding.
5. Biersuppe mit Brot.
Kabeljau mit holländischer Sauce, Kartoffeln.
Dampfnudeln.
6. Grießsuppe.
Hopfenkeimchen, Wiener Schnitzel.
*Geschlagene Sahne.
7. Schottische Suppe mit Fleisch und Gemüse.
*Kalbsbrustspeise.
Gefüllte Äpfel.
8. Hühnersuppe mit Reis.
Gefüllte Kalbsbrust, Kompott.
Gefüllte Biskuitrolle.
9. Rotweinsuppe mit Grieß.
Mischgericht von Huhn mit Krebssauce.
*Rhabarberpie.
10. Linsenbreisuppe.
Aufgebackene Kalbsbrust. Kompott von Apfelschnitten. Kartoffelbällchen.
*Punschauflauf.
11. Einlaufsuppe mit Fleischextrakt.
Gebackene Schollen, Kartoffelsalat.
*Arrakschaum.
12. Suppe von Erbsenmehl.
*Rochenfrikassee.
Fleischhacksel von Suppenfleisch.
*Sahneschaum mit Eiweiß.
13. Milchsuppe mit Gräupchen.
Rosenkohl, gebratene Leber.
*Meraner Krusten.
14. Brotsuppe mit Käse.
Äpfel und Kartoffeln; Bratwurst.
*Omeletten von Weißbrotschnitten.
15. Ochsenschwanzsuppe.
Farcierter Braten, Stachelbeerkompott.
Wiener Sachertorte

Mai.

1. Fleischbrühe mit Schwammklößchen.
*Perlhuhneier mit Kresse.
Gebratene junge Hähnchen, Kopfsalat, Rhabarberkompott.
Vanillecreme.
2. Falsche Schokoladensuppe.
Mairübchen mit Hammelfleisch.
*Schaumauflauf.
3. Suppe von Kalbfleisch mit Spargel.
Hühnersoufflee (Reste) in Kästchen.
Plinsen mit Fleischfarce (Suppenfleisch). Spinat.
*Weincreme.
4. Weinsuppe.
*Schellfisch mit Reis.
Spargel mit Möhrchen, roher Schinken.
5. Feine Kartoffelsuppe.
Gehackte Beefsteak, Milchreis, Kartoffelbällchen.
6. *Suppe von Fleischextrakt.
Ochsenfleisch in Bier.
Mehlpudding mit Fruchtsauce.
7. Kräutersuppe.
Schellfisch mit Petersiliensauce. Salzkartoffeln.
*Spanischer Brotberg.
8. Fleischsuppe mit Blumenkohl.
Krusteln nach der Mode, junge Möhren.
Gebratene Kalbskeule, Salat, Kompott.
Norwegische Stachelbeertorte.

9. Braune Mehlsuppe.
*Helgoländer Speise.
Rindfleischrollen, Kartoffelbrei, Löwenzahngemüse.
10. Suppe von getrockneten Zwetschen.
Berggericht.
*Ohrfeige.
11. Suppe von Gerstenmehl mit Fleischextrakt.
Spargel mit Rührei, Schinkensteaks.
*Backhähnel. Kopfsalat.
12. Suppe von Hülsenfrüchten mit eingeschnittenem Fleisch.
Aalfrikassee.
*Stachelbeercreme.
13. Weiße Schaumsuppe.
Spinat mit Reis; Saucissen.
*Kirschen mit Sahne.
14. Fleischsuppe mit Kalbfleischklößchen.
Krustiertes Suppenfleisch mit Setzeiern, Lattichsalat.
*Ohrfeige.
15. Krebssuppe.
*Schellfisch mit Spargel.
Rindslende mit Bearnersauce.
Weinstrudeln.

Juni.

1. Gemüsesuppe.
Gebratenes Rehblatt, Kirschkompott, Salat.
Marschallstörtchen.
2. Weinkaltschale mit Reis.
Merlan mit Kruste.
Spargel mit Buttersauce, Kalbmidder.
3. *Feine Kräutersuppe mit Fleischextrakt.
Junge Kohlrabi, kleine Fleischpolster.
Stachelbeerspeise.
4. Biersuppe mit Korinthen.
*Gefüllte Tomaten.
Eierkuchen auf Speck, Kopfsalat.
5. Fleischbrühe mit Semmelklößchen.
Kalbsnierenbraten, Erbsen und Möhren.
*Erdbeeren mit Schlagsahne.
6. Erdbeersuppe.
*Gebackene Schmerlen.
Rindfleischragout von Suppenfleisch, Kartoffelmuscheln.
Karthäuser Klöße.
7. *Suppe à l'aurore.
Schweinsrippen, Bouillonreis.
Frisches Obst.
8. Königinsuppe.
*Spargelbrötchen.
Leipziger Allerlei, Geflügelbraten.
Kirschtorte.
9. Rotweinsuppe.
Husarenessen von Kalbsbratenresten.
*Erdbeerschaum in Gläsern.
10. *Grießsuppe.
Geflügelsalat.
Warmer Fleischpudding mit Kapernsauce.
*Kirschbrötchen.
11. Frühlingssuppe m. Fleischextrakt.
Spargel mit Bechamelsauce, gefüllte Kalbsröllchen.
*Plinsen mit Fruchtgelee.
12. Bierkaltschale.
*Gekochte Barbe.
Junge dicke Bohnen, gekochter Schinken.
Frisches Obst.
13. Junge Erbsensuppe m. Schwammklößchen.
Schleien mit Rahmsauce.
*Schaumpfannkuchen.
14. Kirschsuppe.
*Appetitbrötchen.
Kalbfleischfrikassee mit Spargel.

15. Fleischsuppe mit Markklößchen.
Gebratene Tauben, gefüllt; Erdbeerkompott, Kopfsalat.
Kalter Schaumpudding mit Vanillesauce.

Juli.

1. Krebssuppe mit Erbsen, Blumenkohl und Klößchen.
Hirschbraten, Gurkensalat, Kompott.
Prinzregent-Pudding, Schaumsauce.
2. Tapiokasuppe mit Fleischextrakt.
*Turiner Reisgericht.
Dominikanerschnitte (Hirschbraten, Suppenfleisch).
Gebackene Puddingreste mit Schokoladeguß.
3. Erdbeerkaltschale.
*Gekochter Kabeljau.
Wildhacksel m. Kartoffelmuscheln, Eiervierteln, Perlzwiebeln.
Schneeball mit Vanillesauce.
4. Suppe von Wildbratenknochen mit Fleischextrakt.
Junge Bohnen, neue Heringe, Schinken.
*Himmelsspeise.
5. Einfache Aalsuppe mit Erbsen und Grießklößchen.
*Minutenleber.
Kirschpfannkuchen.
6. Kartoffelsuppe mit Sellerie.
Geschmorte Gurken, Lammrippchen.
*Verzuckerte Johannisbeeren.
7. Johannisbeersuppe oder Kirschsuppe.
Bariche mit Kapernsauce, Kartoffelbrei.
*Punschauflauf.
8. Schweriner Suppe.
*Rühreier in Muscheln.
Gebratene Kalbsmidder, Gesellschaftsgemüse.
Kirschtorte mit Blätterteig.
9. Wein-Coulissuppe.
Erbsen und Möhren; gebackener Aal, Kartoffelkrusteln.
*Weincreme.
10. Fleischsuppe mit Eierklößchen.
*Tomatenauflauf.
Suppenfleisch mit Gurkensauce.
Pudding von Brotresten mit Kirschsauce.
11. Milchkaltschale.
Farcierter Braten, Wachsbohnen mit Butter.
*Creme von Johannisbeersaft.
12. Gemüsesuppe mit Fleischextrakt.
Bratwurst, Kopfsalat.
*Schweizer Kirschbrot.
13. Bouillon in Tassen.
*Gekochte Pökelzunge in Sulz.
Plinsen mit Resten von farciertem Braten, Gemischtes Kompott.
14. Fleischsuppe mit Fadennudeln.
Kohlrabi, Fleischbälle von Suppenfleisch; Petersilienkartoffeln.
*Karthäuser Klöße.
15. Fleischsuppe mit Blumenkohl.
*Eierpie.
Hähnchen in Sauce, Bouillonreis. Kompott.
Fruchteis.

August.

1. Prinzessinsuppe.
Wickelbraten, Blumenkohlsalat.
Kompott von allerlei Früchten.
Rote Grütze mit Schlagsahne.

2. Himbeersuppe.
   Klops, Bohnengemüse, Petersilienkartoffeln.
   *Fruchtsulz.
3. Falsche Schildkrötensuppe.
   *Pillaf von Rindfleisch.
   *Taubenbraten. Salat.
4. Bierkaltschale.
   Grilladen von Kalbsbraten, Reis mit Tomaten.
   *Pfirsiche zum Nachtisch.
5. *Schweriner Suppe.
   Erbsengemüse; Fischkrusteln.
   Kirschschnee.
6. Gemüsebreisuppe.
   Täubchenfrikassee mit Champignons und Klößen.
   *Obstpfannkuchen.
7. Tomatensuppe.
   *Steinbutt mit Kruste.
   Suppenfleisch mit Petersiliensauce, Kartoffelbällchen.
8. Kräutersuppe m. verlorenen Eiern.
   *Krebse.
   Gebratene Rehkeule, Tomatensalat, Kompott.
   Gebackenes Eis.
9. Suppe von großen Erbsen mit Schwammklößchen.
   Fleischcreme, Kartoffelbrei.
   Haustörtchen.
10. Milchkaltschale.
    Minutenfleisch, Schmorkartoffeln.
    *Flammeri mit Fruchtsaft.
11. Fleischsuppe mit eingeschnittenem Fleisch und Gemüse.
    *Schellfisch mit Sahne.
    Eierkuchen auf Speck; Bohnensalat.
12. Knochensuppe mit Fleischextrakt und Grießklößchen.
    Blumenkohl mit Eiersauce; Kalbsschnitzel.
    *Kleine Obstkuchen.
13. Heidelbeeren mit Milch.
    Westfälisches Blindhuhn.
    *Asch.
14. Braune Mehlsuppe.
    Gebackene Goldbutte, Kartoffel- und Bohnensalat.
    *Zwiebäcke mit Sauce.
15. Windsorsuppe.
    *Gebackener Seehecht mit Salat.
    Gebratene Enten, Salat, Kompott.
    Pfirsiche zum Nachtisch.

September.

1. Ochsenschwanzsuppe.
   *Spiegeleier als Eingangsgericht.
   Junge gebratene Gans, Gurkensalat.
   Obstkuchen mit Rahmguß.
2. Gräupchensuppe mit Gänseklein.
   Fleischbällchen von Suppenfleisch, Bohnen auf süddeutsche Art.
   *Eierkäse.
3. *Biersuppe mit Brotberg.
   Ragout von Ochsenschwanz- und Gänsebratenresten, Kartoffelmuscheln.
   Schokoladecreme.
4. Kräutersuppe.
   Kalbfleischfrikassee mit Klößchen, Blumenkohl und Champignons.
   *Zerrührte Käsemilch.
5. Brombeersuppe.
   Roastbeef (Filet ablösen), Kartoffelpuffer, geschmorte Birnen.
   *Obstcreme.
6. Zwiebelsuppe.
   Gulasch vom Filet.
   *Heidelbeerpfannkuchen.
7. Einlaufsuppe mit Fleischextrakt.
   Irish Stew von Bratenresten.
   Frisches Obst.
8. Königinsuppe.
   Gebratene Rebhühner, Apfelmus.
   Grießpudding mit Punschsauce.

9. Weinsuppe mit Grieß.
*Käsenudeln.
Mischgericht von Huhn mit Champignonsauce.
10. Schlesische Kartoffelsuppe.
Gebackener Hecht.
*Pudding von saurer Milch.
11. Reissuppe mit Fleischextrakt.
Spanisch Frikko.
*Weincreme.
12. Hagebuttensuppe.
Rindsschnitten, Kartoffeln mit Haushofmeistersauce.
*Zitronencreme.
13. Suppe von weißen Bohnen mit Frankfurter Würstchen.
*Gedämpfte Kalbsrippchen.
Zwetschenpfannkuchen.
14. Milchsuppe mit Gräupchen.
*Zungenfrikassee von Pökelzunge.
Gefüllter Kohlkopf.
15. Taubensuppe mit Blumenkohl.
Kalbsnuß; Salat, Kompott.
Weinsulz.

Oktober.

1. Fleischsuppe mit Eierstich.
Hasenbraten; Rotkraut mit Äpfeln, Kartoffelbrei.
Gefüllter Reis.
2. Weinsuppe mit Brot.
Hasenpfeffer, Nudeln.
*Rosenschaum.
3. Weiße Mehlsuppe.
Fleischcreme vom Sonntagssuppenfleisch, Kartoffelreis.
*Gebratene Gänseleber mit Apfelscheiben.
Apfelcreme.
4. Suppe von Hasengerippe mit Fleischextrakt.
Rosenkohl, Schweinebraten.
*Frische Weintrauben.
5. Gräupchensuppe.
Rindfleischröllchen, Eiersalat.
*Omelette soufflee.
6. Tomatensuppe.
*Turiner Reis.
Gekochter Hecht mit Butter und Petersilie.
Frisches Obst.
7. Apfelsuppe.
*Leberragout mit Kräutern.
Gefüllte Kartoffeln, Wirsingkohl.
8. Grünkornsuppe.
Gebratene Wildenten, Salat, Borsdorfer Äpfel mit Gelee.
Kartoffelpudding mit Sauce.
9. Biersuppe mit Milch.
Rindsschnitten in Kästchen, Kartoffelbällchen, Krautsalat.
*Wiener Apfelspeise.
10. *Grießsuppe mit gerösteten Brotwürfeln.
Kohl mit Hammelfleisch.
Zitronencreme.
11. Hühnersuppe mit Röhrnudeln.
Schwarzwurzeln, gebratene Leber.
*Reisauflauf.
12. Milchsuppe mit Reis.
*Gekochte Plötze mit Butter.
Mischgericht von Huhn mit Kapernsauce.
13. Kräutersuppe.
Schellfisch mit Senf und Butter.
*Zwieback mit Sauce.
14. Erbsensuppe mit Schweinspfötchen.
*Kalbszunge mit Kräutern.
Apfelspeise.
15. Fleischsuppe mit Leberklößchen.
*Tomatenauflauf.
Gebratene Kramtsvögel
Apfelmus.
Tuttifrutti.

November.

1. Kastaniensuppe.
   Gefüllte Gans, Selleriesalat.
   Standpudding mit Schlagsahne und Makronen.
2. Weinschaumsuppe.
   *Gebratene Gänseleber.
   Weißkraut, Lammrippchen.
   *Zwiebäcke in Sauce.
3. *Feine Kartoffelsuppe.
   Gebackene Rotzungen.
   Gänsesauer mit Klößen.
   Fruchtgallert.
4. *Jussuppe.
   Klosterspeise von Gänsebraten.
   Schokoladepudding ohne Eier.
5. Pflaumenmussuppe.
   Saure, weiße Bohnen, Bratwurst.
   *Arrakschaum.
6. Eiergraupensuppe mit Weißwein.
   Kabeljau mit Travemünder Sauce.
   *Karthäuser Klöße.
7. Grießsuppe mit Kräutern.
   Kalbfleischfrikassee.
   *Apfelberg.
8. Falsche Schildkrötensuppe.
   *Austernbrötchen.
   Kalbskeule, Salat, Kompott.
   Schwamm-Pudding mit Weinschaumsauce.
9. *Abgerührte Brotsuppe mit Käse.
   Frikandellen von frischem Fleisch, Äpfel und Kartoffeln.
   *Weincreme.
10. Suppe à l'aurore.
    Makkaroni mit Schinken und Parmesankäse.
    *Zitronensoufflee.
11. Biersuppe mit Milch.
    *Gebackene Kabeljauschwänze.
    Berggericht von Kalbsbraten.
    Apfelkuchen.
12. Wein-Coulissuppe.
    *Mönch und Nonne.
    Pfeffer-Pothast, Kartoffeln.
    *Tassenspeise.
13. Linsensuppe mit verlorenen Eiern und eingeschnittenem Fleisch.
    *Filet, Rossini.
    Arme Ritter mit Kompott.
14. Feinste Kartoffelsuppe.
    Braunkohl und Kastanien, gekochter Bauchspeck.
    *Apfelpfannkuchen.
15. Fleischsuppe mit Markklößchen.
    Sächsischer Braten, Ziestgemüse, Kompott.
    Ananaskranz.

Dezember.

1. Ochsenschwanz- oder Nierensuppe.
   Karpfen auf polnische Art.
   Kalbsmidder, Schwarzwurzelgemüse.
   Zitronenpudding mit Wein.
2. Französische Suppe.
   Gratin von Suppenfleisch.
   Kleine Apfelkuchen.
3. *Brotsuppe mit Weißbier.
   Schmorbraten nach der Mode, Röhrnudeln.
   *Rosenschaum.
4. Bohnensuppe mit eingeschnittenem Fleisch und kleinen Würstchen.
   *Hammelfleisch mit Rotwein.
   Reisbirnen mit Fruchtsauce.
5. Kerbelsuppe.
   Gewärmter Braten, Rosenkohl.
   *Arme Ritter.
6. Weinsuppe.
   Gebackene Seezungen, Kartoffelsalat.
   *Hammelrippen im Ofen.
   Preißelbeerschnitte.

7. *Bohnenrestersuppe.
   Sauerkraut, Erbsenbrei, Kartoffelbrei, Pökelfleisch.
   *Punschauflauf.
8. Braune Kraftsuppe mit Eierstich.
   Gebratener Puter, Brunnenkresse, Kompott.
   *Sahneschaum mit Vanillegeschmack.
9. Falsche Schokoladensuppe.
   Farcepastete mit Champignonsauce.
   *Apfelsalat.
10. Weiße Schaumsuppe.
    Puterreste mit Makkaroni.
    Gestürzte Äpfel.
11. Lungensuppe.
    Möhrengemüse, Kalbsrundschnitten.
    *Meraner Krusten.
12. *Reissuppe mit Liebigs Fleischextrakt.
    Gulasch.
    Apfelsinenspeise.
13. Grießsuppe.
    Gebratenes Lammkarré, Aciagurken, Bratkartoffeln.
    *Ohrfeige.
14. Suppe von getrocknetem Obst.
    Kohlrabi, Kräuterkartoffeln, Saucissen.
    *Apfelcreme.
15. Fleischsuppe mit Tomatenbrei, Markschnittchen.
    Hasenbraten, Weinkraut, feines Apfelkompott.
    Plumpudding mit englischer Sauce.



Kurze Winke über das Serviettenfalten.

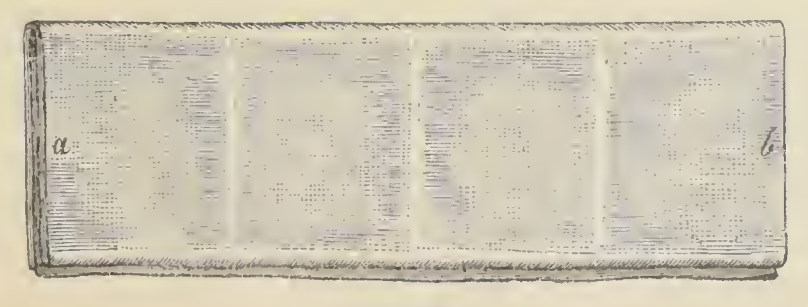
Das Serviettenfalten zu künstlichen Figuren bei festlichen Gelegenheiten ist eine alte Sitte, die noch in manchen Häusern vorzufinden ist und dort der jetzt herrschenden Strömung: alle irgendwie besonders geknifften Servietten aus ästhetischen Gründen von der Tafel zu verbannen, erfolgreichen Widerstand leistet.

Deshalb sollen in diesem Buche wenigstens kurze Winke zum Falten und einige Abbildungen einfacher Serviettenfiguren Platz finden. Wer sich für schwierigere Figuren interessiert, findet solche nebst Beschreibung und Abbildung in großer Auswahl in „L. H. Fritsche, Das Serviettenbrechen."

Servietten, die man falten will, dürfen nicht zu steif sein, da sich solche Servietten ohne vorheriges Anfeuchten nicht legen lassen. Am besten ist eine leicht gestärkte Serviette, die man vorher in feuchte Luft bringt, dann zu beliebiger Form faltet und danach einige Stunden in einem warmen Zimmer aufstellt, bevor man sie auf der Tafel verteilt. — Zu beachten ist außerdem noch beim Falten, daß alle Servietten, die im Quadrat gebrochen werden sollen, diese Form schon beim Zusammenlegen und Plätten nach der Wäsche bekommen haben müssen, und daß alle Brüche scharf geknickt werden. Um aber scharfe und genaue Knicke zu erhalten, muß man die Falten fest drücken und pressen, bei dickeren Lagen mit der Hand klopfen.

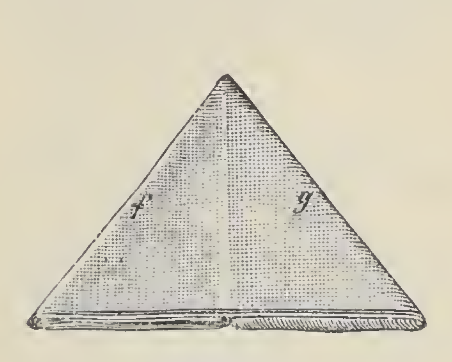
Von einfachen Serviettenfiguren wirken besonders hübsch: die Säule, die Zunge, die Rollenserviette, der Bischofshut, der Fächer und der Schwan.

1. Zur Säule muß die Serviette ein genaues Quadrat bilden, worauf man sie genau doppelt so zusammenlegt, daß der untere Rand auf dem

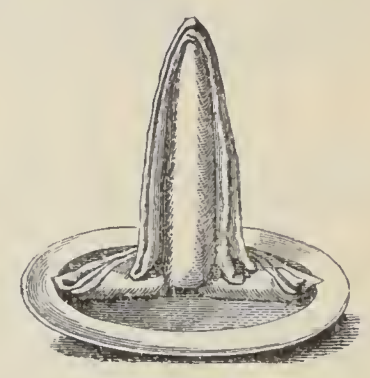


Figur 53.

oberen liegt, dies noch einmal wiederholt und dann Figur 53 erhält. Diese Figur legt man von rechts nach links zusammen, dann beide Ecken genau herunter auf die Mitte gebrochen, daß man ein Dreieck erhält, welches man wendet und so Figur 54 hat. Die beiden schrägen Seiten des Dreiecks werden nach der Mitte gelegt, daß sie dort zusammenstoßen, worauf man



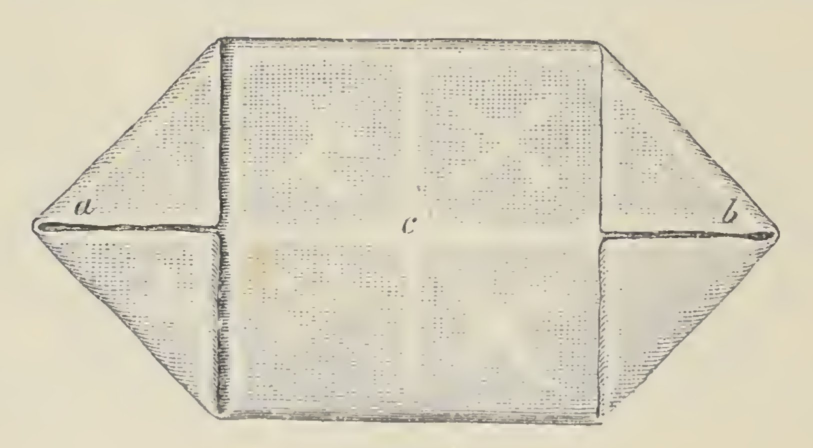
Figur 54.



Figur 55.

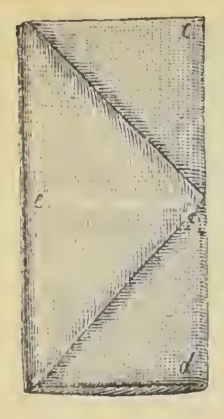
die erhaltene Form der Länge nach zusammenfaltet. Die Serviette wird auf den Teller gestellt, wobei man den oberen Teil fest hält und die unten hervorstehenden Teile auseinanderbiegt. Die Säule Figur 55 ist dann fertig.

2. Zur Z u n g e wird die Serviette einmal zusammengelegt und die Ecken genau so hereingebrochen, daß man Figur 56 erhält, worauf man die

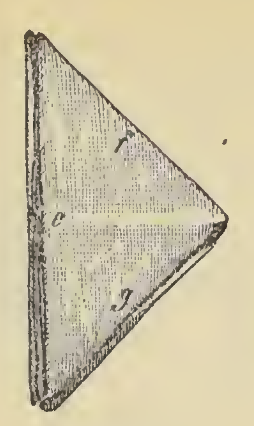


Figur 56.

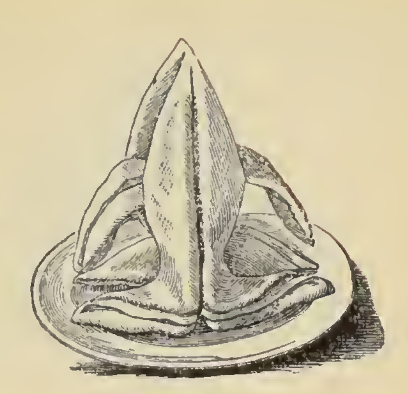
neuentstandenen Ecken nach der Mitte zu so zusammenlegt, daß sie dort aneinanderstoßen, worauf man die Serviette wendet. Man bricht nun die Form zur Hälfte zusammen, daß man Figur 57 erhält. Die auf dieser Abbildung mit c und d bezeichneten Dreiecke schiebt man zwischen die obere und untere Lage des Dreiecks c und erhält nun Figur 58. Die beiden schrägen Seiten faltet man jetzt nach der Mitte zusammen, daß sie dort sich treffen, wendet die Serviette, wiederholt das Zusammenbrechen der schrägen Seiten auch auf der unteren Seite und stellt die Serviette nun auf den Teller. Man hält dabei die obere Spitze mit der einen Hand zusammen, biegt mit der anderen Hand die unteren vier Zipfel auseinander




Figur 57.



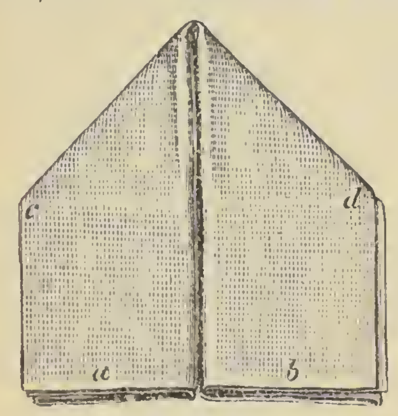
Figur 58.



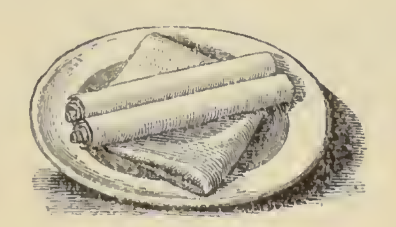
Figur 59.

und zieht dann in der Mitte die zungenförmigen Teile, die man nach unten biegt, hervor. Man sieht jetzt Figur 59 vor sich.

3. Rollenserviette. Die Serviette wird wie bei der Säule zweimal doppelt zusammengelegt (Figur 53), worauf man die beiden Seiten herunterbricht, daß man Figur 60 erhält. Die auf der letzteren Figur mit a und b bezeichneten Teile werden nun jeder für sich von unten herauf fest zusammen gerollt, bis die Rollen etwas über den Serviettenrand reichen. Die Serviette wird nun gewendet, die beiden Enden der Rolle nach der Spitze gelegt und so die fertige Figur Abbildung 61 gebildet.

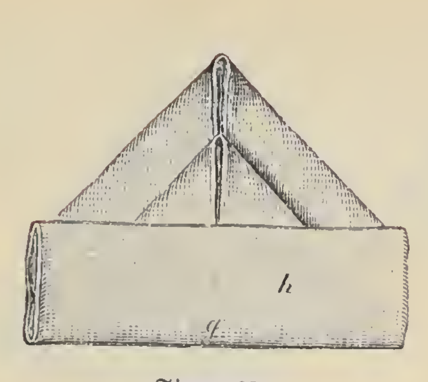


Figur 60.

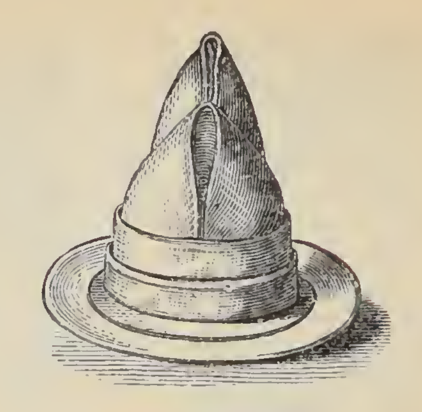


Figur 61.

4. Bischofshut. Ebenso wie bei der Rollenserviette wird die Serviette nach Figur 52 doppelt zusammengelegt, und beide Ecken an der einen schmalen Seite gleichmäßig hereingebrochen, worauf man den unteren Rand soweit auf das soeben durch das Hereinbrechen der beiden Ecken gebildete Dreieck klappt, daß dieses halb verdeckt wird. Auch von diesem, das Dreieck verdeckenden Teil der Serviette bricht man die beiden oberen Ecken nach der Mitte zu ein, so daß zwei Dreiecke, das untere durch das obere halb verdeckt, übereinander liegen. Man schlägt nun den übriggebliebenen Rand wieder herauf, daß auch das zweite Dreieck halb verdeckt ist und man die Figur 62 erhält. Der Rand wird noch einmal bis zur Mitte zusammengelegt, und die ganze Form hinten so zusammengesteckt, als ob man einen



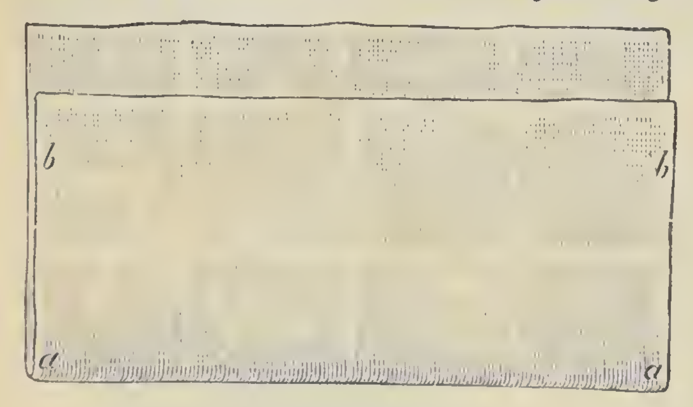
Figur 62.



Figur 63.

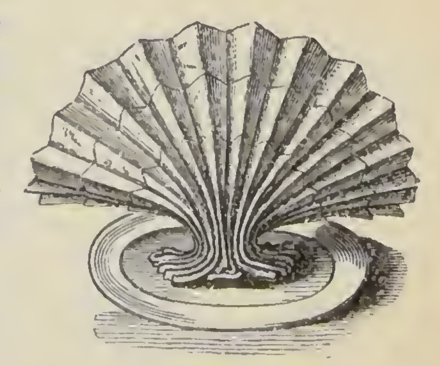
Brief schließen wollte. Man stellt jetzt die Figur auf einen Teller und hat Figur 63.

5. Fächer. Bei der Herstellung dieser wenig mühsamen Form ist die peinlichste Genauigkeit beim Herstellen der Fächerfalten zu beobachten. Man legt die etwas steifer als sonst gestärkte Serviette glatt auf dem Tisch auseinander und faltet sie von unten nach oben so zusammen, daß der untere Rand eine Handbreit vom oberen zurückliegt (Figur 64). Die auf der Abbildung mit a a bezeichneten Ecken werden danach auf die b b genannten Ecken gelegt und die Serviette dann umgedreht, so daß man eine der schmalen Seiten nach sich zugerichtet hat. Von hier aus werden zwei fingerbreite Fächerfalten — beide Falten müssen genau dieselbe Breite haben, jede recht fest gestrichen, und wo mehrere Lagen aufeinander liegen, festgeklopft werden — gleichmäßig gebrochen. Man hält beim Aufstellen den oben in Falten liegenden Fächer unten so zusammen, daß ein Stück unterhalb der Hand hervorsteht. Dies Stück zieht man von der mittelsten Falte aus nach beiden Seiten auseinander und drückt es fest auf den Teller. Der obere Fächer fällt beim Loslassen von selber auseinander. Die ganze Figur hat das Aussehen von Abbildung 65.



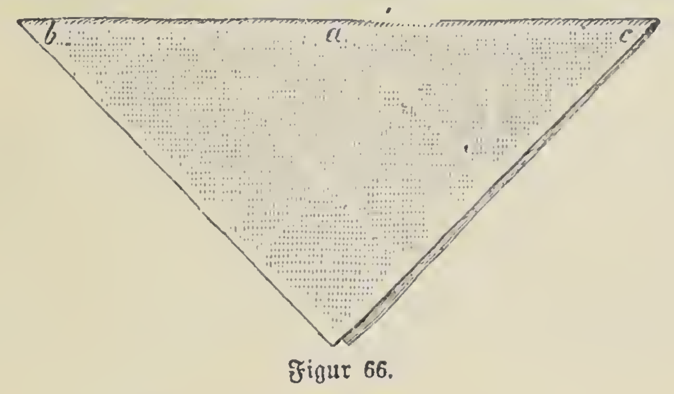
Figur 64.

6. Schwan. Man legt zwei gegenüberliegende Ecken einer quadratischen Serviette recht genau zusammen, so daß die



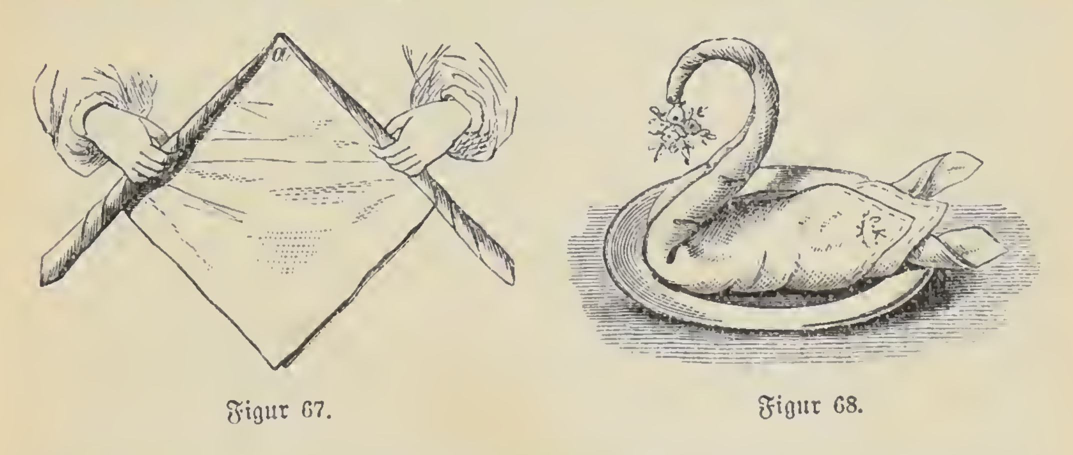
Figur 65.

Serviette das Aussehen von Figur 66 zeigt. Man bezeichnet sich bei der Figur genau die Mitte — auf der Abbildung zeigt der Buchstabe a diese an — steckt sie mit einer Nadel an einen unverrückbaren Gegenstand fest



Figur 66.

und rollt nun von beiden Seiten zugleich so fest wie möglich die Serviette in der auf Figur 67 gezeichneten Weise auf. Man legt die Serviette auf den Teller, wobei die Seite, auf der beide Rollen zusammentreffen, unten liegen muß. Die spitzere Hälfte der Serviette wird nun kräftig nach dem



Figur 67. Figur 68.

breiteren Ende der Serviette, die den Rücken des Schwans darstellen soll, gebogen, so daß man einen schlank gebogenen Hals erhält, dessen Ende ein Sträußchen schmückt. Die ganze Figur zeigt dann das Aussehen von Abbildung 68.



Die Kunst des Wirtschaftens.

Mit Recht ist es das nächste und angelegentlichste Bestreben der angehenden bürgerlichen Hausfrau, kochen zu können, um ihrem Eheliebsten und sich selber nicht minder täglich eine schmackhafte und nahrhafte Kost vorzusetzen. Im weiteren Verlaufe des Ehelebens aber wird sie bald zu der Erkenntnis kommen, daß es mit dieser Kunst nicht getan ist, daß ihr eine andere noch abgeht, die Kunst des Wirtschaftens. Wohl wird sie, die eine gute Vorschule in der Pension oder bei der kundigen Mutter durchgemacht hat, die erstere an der Hand unseres Kochbuches, wie ich hoffe, bald ganz beherrschen lernen, von der zweiten Kunst wird sie bei dem Gang der landläufigen Vorbildung unserer jungen Mädchen kaum eine Ahnung mitbringen und sie erst allmählich nach vielen falschen Anläufen ausüben. Die Verhältnisse des Lebens sind so mannigfaltig, daß diese Kunst nur individuell erlernt werden kann; doch will ich in dieser Schlußbetrachtung nicht unterlassen, einige allgemeine Gesichtspunkte aufzustellen, die den jungen Hausfrauen die Aufgabe vielleicht erleichtern werden.

Die meisten werden in ihren Mädchenjahren den Begriff Wirtschaften oder Haushalten mit Sparen gleichgestellt und einen unangenehmen Klang des Wortes im Ohr behalten haben. Diese Auffassung ist eine ungenaue; das Sparen im eigentlichen Sinne, das heißt, von dem gegebenen Einkommen für schlechtere Zeiten zurückzulegen, ist Sache des Mannes; Aufgabe der Frau ist es, mit den nach gewissenhaftem Überschlag des Mannes für Haushaltungszwecke zur Verfügung stehenden Mitteln das bestmögliche zu erzielen. Das nenne ich wirtschaften. Das Wirtschaften aber beruht auf drei Grundbedingungen; sie heißen: Barzahlen — Buchführen — Planmäßig haushalten.

Seit lange schon sind Bestrebungen im Gange, die schädliche Borgwirtschaft einzuschränken, und vielfach mit gutem Erfolge. Aber erst, wenn überall die Barzahlung zur Regel geworden, wird es möglich sein, feste Ordnung im Familienhaushalt durchzuführen und Überschreitungen der zuläsigen Grenzen der Ausgaben zu vermeiden. Zwar die Hauptsache wird hier dem Manne zufallen, aber auch die Frau hat Gelegenheit, nicht nur in ihrer Privatkasse, sondern auch beim Wirtschaftsgelde, zumal bei den leicht sich aufsummenden Fleischkosten den Segen der Barzahlung zu erproben.

Nicht nur, um eine Überschreitung der zulässigen Ausgaben zu vermeiden, ist Buchführung in geordneter Hauswirtschaft unentbehrlich, sondern auch um eine Übersicht zu erhalten, wofür das Geld ausgegeben ist, damit man gegebenenfalls Anhaltspunkte hat, wo man in Zukunft sich einschränken muß oder sich etwas leisten kann. — Eine geordnete Buchführung der Hausfrau erfordert zunächst vollständige Scheidung der Aus-

gaben für ihre oder der Kinder Kleidung oder für ihre sonstigen Bedürfnisse von den eigentlichen Haushaltsausgaben. Da ich Barzahlung voraussetze, so setzen sich die wirtschaftlichen Ausgaben vielfach aus kleinen regelmäßigen Posten zusammen, die eine summarische Buchung gestatten, wenn nicht die Preise einzelner Gegenstände zum Zweck des Nachsehens ausdrücklich festgelegt werden sollen, z. B. wären bei einem Marktgange die verschiedenen Gemüse und Suppenkräuter nicht einzeln aufzuführen. Größere Einkäufe für Haushaltszwecke, die etwa der Hausherr selber besorgt, haben, um nicht alle Ordnung zu zerstören, im Haushaltsbuche der Frau in Einnahme und Ausgabe wieder zu erscheinen. Außer der namentlichen Bezeichnung der Gegenstände ist eine Verteilung der Ausgabeposten auf einige Hauptrubriken zur Erhöhung der Übersichtlichkeit zweckmäßig. Die Anordnung des Wirtschaftsbuches*), das in zweckentsprechender Form käuflich ist, würde demnach etwa folgende sein:

Einnahme	Tag	Bezeichnung der Ausgabe	Ausgabe	Milch, Butter, Fett, Eier	Brot, Backwerk

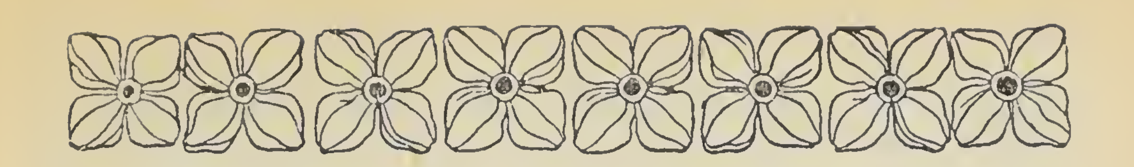
Gewürze, Mehlwaren, Zucker	Gemüse, Kartoffeln, Obst	Fleischwaren, Aufschnitt	Kaffee, Tee, Bier, Kochwein	Petroleum, Lichte, Seife	Ausbess. und Erneuer. der Küchengeräte

Die Buchführung ist die Vorstufe für die dritte wichtigste Grundbedingung des Wirtschaftens, für die Aufstellung eines verständigen Haushaltsplanes; aus unseren Wirtschaftsbüchern sammeln wir in einem Jahre mehr Erfahrung, als wir in drei Jahren ungebuchter Haushaltsführung erwerben könnten. — Die Planmäßigkeit des Haushaltens besteht nun darin, daß man, durch das Wirtschaftsbuch unterstützt, bei jeder Ausgabe alle anderen sonst erforderlichen gleichzeitig vor Augen hat und so unnütze Ausgaben vermeiden, die notwendigen Einkäufe aber rechtzeitig und zweckmäßig machen lernt. Erleichtert wird diese Aufgabe durch Aufstellung eines Küchenzettels mit Berechnung der Ausgabe, am besten für die Zeit eines Monats, für welche man sich auch das Wirtschaftsgeld geben läßt. Eine Anleitung dazu sollen die auf Seite 775 und folgende gegebenen Speisezettel für den bürgerlichen Mittagstisch geben. Man treffe die Abänderungen, welche die besonderen Anforderungen und Bedürfnisse mit sich bringen und stelle

*) Ein Wirtschaftsbuch, das nicht nur Gelegenheit zum Anschreiben bieten, sondern zugleich in den hier entwickelten Grundsätzen des Wirtschaftens praktisch unterweisen soll, hat die Herausgeberin unter dem Titel „Herrin im Hause“ erscheinen lassen.

danach unter Berücksichtigung der übrigen Mahlzeiten einen Kostenanschlag auf. Diesen selbst aufgestellten Küchenzettel führe man in der ersten Zeit, soweit nicht unvorhergesehene Umstände Änderungen unvermeidlich machen, genau durch. Der nachträgliche Vergleich des Anschlages mit den wirklichen, im Wirtschaftsbuch verzeichneten Ausgaben zeigt uns, was für Fehler wir gemacht haben und vermehrt mit jedem neuen Monat die Sicherheit in der Aufstellung des Küchenzettels und die Freude daran. Die Durchführung wird zeigen, daß wir mit solchem Wirtschaften unseren Lieben größere Abwechselung und manches feinere Gericht bieten können, an das wir vorher nicht zu denken wagten.

Aber nicht nur mit dem Gelde heißt es planmäßig haushalten, sondern auch mit der Zeit. Wie viel wertvolle Zeit vergeudet nicht manche Frau mit dem Aufsammeln, Anfertigen, Instandhalten und Einordnen geringwertiger Dinge, die sie kaum je wieder gebraucht oder die sie, wenn nötig, für ein billiges als Erzeugnis der Industrie kaufen kann. Sie schätzt damit selber den Wert ihrer Zeit und ihrer Arbeit unter der des am schlechtesten bezahlten Tagelöhners ein. Das Spinnrad ist heutzutage nicht mehr Symbol der Hausfrauentüchtigkeit! Zeit sparen heißt aber Zeit gewinnen für wichtigere Dinge (z. B. Gesundheitspflege!), die man anderenfalls vielleicht mit schwerem Gelde erkaufen müßte. Um aber Zeit zu sparen, ist vor allen Dingen Ordnung im Haushalt erforderlich. Für jede Sache gebe es einen bestimmten Platz und für jede Arbeit sei eine bestimmte Zeit angesetzt. Größer als die Kunst Ordnung zu schaffen ist die Kunst Ordnung zu halten. Wo jedes Ding seinen Ort hat, wird es nie die Ungemütlichkeit beständigen Suchens geben, welches selbst den sanftmütigsten Hausherrn in Zorn versetzt; und wo für jede Arbeit eine feste Zeit innegehalten wird, vermeidet man das aufregende Hasten und Hetzen, das in manchen Haushaltungen an der Tagesordnung ist und welches niemals im Manne ein behagliches Ruhegefühl wach werden läßt, den Kindern aber den Segen der Erinnerung an ein trauliches, anmutiges Heim raubt. In einem planmäßig geführten Haushalt wird nicht stets auf den Wunsch des Hausherrn nach einem gemeinsamen Spaziergang oder einer anregenden Lektüre und regem Gedankenaustausch das Wort „Ich habe keine Zeit dazu!“ erfolgen, und auch die Kinder des Hauses werden stets ihr Mütterchen bereit finden, ihren kleinen Freuden und Kümmernissen ein williges Ohr zu leihen. Das Weib wird an den besonderen Bestrebungen ihres Mannes regen Anteil nehmen und auch in das Getriebe der Welt einen Einblick gewinnen können und so entgegen der verbreiteten Meinung den Beweis führen, daß man eine tüchtige Hausfrau sein kann, ohne abgestumpft zu sein für höhere Interessen und in Werkeltags-Prosa aufzugehen.



Die richtige Benutzung der Selbstkocher.

Der Selbstkocher ist die billigste und zuverlässigste Köchin, die ein jeder Haushalt sich ohne Schwierigkeit verschaffen kann.

In dem Selbstkocher, der in den letzten Jahren zu einem unentbehrlichen Bestandteil der modernen Küche geworden, ist nicht eine Erfindung der Neuzeit zu begrüßen, sondern eine Entdeckung, die schon 1867 auf der Pariser Weltausstellung zu sehen war, aber fast unbeachtet blieb. Erst als das „Koche mit Gas“ vom geflügelten Wort in die Tat umgesetzt wurde, tauchten die Selbstkocher von neuem wieder auf, anfänglich in Form einer einfachen Heukiste, welche die Hausfrau zumeist selbst herstellte, und dann bald auch in verschiedener Form und in verbesserter Ausführung im Handel.

Heute existieren für den Selbstkocher verschiedene Formen. Die leistungsfähigste Form, welche zudem sehr handlich und dauerhaft — aber auch am teuersten — ist, zeigt Menagenform mit einem Raum für zwei oder drei Kochtöpfe. Diese Menage besteht aus einem doppelwandigen Blechzylinder, der außen mit Holz umkleidet wird und dessen Zwischenräume mit schlecht wärmeleitendem Material gefüllt sind.

Billiger und wohl am gebräuchlichsten sind die Selbstkocher in Kistenform, die aus starkem Holze gearbeitet, gezinkt, nicht genagelt sind, einen praktischen Patentverschluß aufweisen und mit Handgriffen versehen sind. Diese Kisten werden mit einer die Wärme schlecht leitenden Masse ausgefüllt und lassen nur eine Höhlung für einen in diese gerade hineinpassenden Emailletopf mit zwei Henkeln und dicht schließendem Deckel. Zum Zudecken des Kochtopfes dient ein mit Holzwolle gefülltes Isolierkissen. Eine für mehrere Kochtöpfe Raum bietende Kochkiste erhält in sehr praktischer Weise einen je nach der Zahl der Kasserollen geteilten Deckel, so daß man jeden Kochtopf für sich einsetzen und herausnehmen kann, ohne den Kochprozeß der anderen Töpfe zu stören. Eine geschickte Hausfrau kann sich übrigens sehr gut selbst einen Selbstkocher in Kistenform herstellen, wenn sie eine starke Kiste von ungefähr 45 cm Länge, 30 cm Breite und 25 cm Höhe mit überfassendem, genau passendem Deckel besitzt. In diese Kiste paßt man zwei ungefähr 18 cm hohe und 14 cm im Durchmesser betragende Kochtöpfe genau ein (man kauft extra Kochtöpfe für den Selbstkocher, die am oberen Rand starke Henkel und einfassende, fest schließende Deckel haben), so daß sie weder die Wände der Kiste noch sich selbst berühren. Dann stopft man die leeren Zwischenräume so fest wie möglich mit Holzwolle aus — am besten stampft man sie mit einer Holzkeule

fest — entfernt die Töpfe behutsam und überzieht dann die Polsterung sorgfältig mit grauer Leinwand. Die obere Fläche der Leinwand erhält einen Schutzüberzug aus Wachstuch gegen Flecke, aus dem Wachstuch schneidet man vor dem Befestigen passende runde Löcher für die Kochtöpfe und näht dann die Ränder an der Leinwand fest. Zum Bedecken der Kasserollen wird ein passendes Kissen mit Holzwoll-, Watte- oder auch wohl Federfüllung angefertigt, das einen wollenen Bezug erhält und den leeren Raum nach oben ganz ausfüllen muß.

Außer der Menagen- und Kistenform findet man noch hin und wieder Selbstkocher in Korbform, die mit Wolle oder Watte ausgepolstert und mit Wachstuchüberzug versehen sind. Die Kochtöpfe müssen bei solchem Korb in wattierte Wachstuchdecken gehüllt, mit einem Federkissen in gestricktem Wollbezug zugedeckt und der ganze Korb auch noch mit einer wattierten Decke umhüllt werden. Die Korbform ist nicht so zweckmäßig, wie die Menagen- und Kistenform.

Ein Selbstkocher, sei es nun ein billig fertig gekaufter oder ein mit geringen Mitteln selbst hergestellter, erspart der Hausfrau Zeit und Geld, wenn sie es versteht, ihn richtig zu benutzen.

Nicht alle Speisen lassen sich im Selbstkocher bereiten, Pfannenspeisen, Braten und Backwerk, Puddinge, Aufläufe und alle rasch herzustellenden Gerichte sind ausgeschlossen, dagegen kann man Suppen, Gemüse, Reisgerichte, Hülsenfrüchte, Dörrobst und gekochte und geschmorte Fleischspeisen trefflich im Selbstkocher herstellen. Auch die vollständige Ausnutzung von Knochen und Fleischabfällen, die sich wegen der Kochkosten auf dem Gasherd kaum lohnt, wird im Selbstkocher mühe- und kostenlos ermöglicht.

Die größte Bedeutung hat aber der Selbstkocher durch die stundenlange Erhaltung fast gleichmäßiger Temperatur der Speisen, die ein Verkochen und Verdampfen völlig verhindert und alle aromatischen Stoffe bewahrt. Durch Verkochen oder Verdampfen gerade verändern alle Nahrungsmittel, die zum größten Teil aus Wasser bestehen, ihr Volumen; Fleisch oder Gemüse schrumpfen mit der Zeit ein, und der sich fortwährend entwickelnde Dampf führt dabei die aromatischen Stoffe in die Lüfte. Andererseits jedoch bedürfen wieder viele Nahrungsmittel, wie Dörrobst, Hülsenfrüchte, trockene Gemüse und dergleichen einer langen Zeit und langsamer und gleichmäßiger Erhitzung zum Ausquellen und Ergiebigmachen, eine Bedingung, welche der Selbstkocher in vollendeter Weise erfüllt. Trefflich ist der Selbstkocher auch zum Warmhalten fertiger Speisen zu benutzen, so daß er für jeden Haushalt, wo die Familienmitglieder nicht alle zu einer bestimmten Zeit zu Tisch kommen können, von unschätzbarem Vorteil ist, praktisch aber auch bei größeren Essen sich bewährt, wo er das Wasserbad für fertig gestellte Speisen ersetzen kann.

Zur richtigen Benutzung der Selbstkocher muß jede Hausfrau beachten, daß alle Speisen je nach ihrer Art eine genaue Zeit, wie sie nachstehend angegeben wird, vorkochen müssen, bevor sie in fest zugedeckten Kochtöpfen kochend und sehr schnell in den Selbstkocher gestellt werden,

der während des Kochens nicht wieder geöffnet werden darf. Allen Speisen darf keine überflüssige Flüssigkeit beigegeben werden, da im Selbstkocher keine Brühe verdampft; Gewürze, das nötige Fett und Salz — letzteres wird nur bei den Hülsenfrüchten erst vor dem Anrichten zugesetzt — müssen sogleich beigefügt werden. Zusammengesetzte Gerichte werden vor dem Anrichten untereinandergerührt, alles Dörrgemüse, getrocknete Früchte, Hülsenfrüchte, Pökel- und Rauchfleisch müssen am Abend vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser eingeweicht werden. Für alle im Selbstkocher bereiteten Speisen soll man keine hohen, sondern breite, flachere Kasserollen benutzen, in denen die Speisen eine gleichmäßigere Temperatur bewahren. Vor dem Anrichten tut man in den meisten Fällen gut, das fertige Gericht noch einen Augenblick aufs Feuer zu bringen, um es, wenn nötig, noch zu binden und abzuschmecken.

Die erprobte Vorkochzeit ist für

Fleischsuppen jeglicher Art mit Gemüseeinlagen und Einlagen von Mehlpräparaten	30—40	Min.
Gersten-, Grünkern-, Bohnen-, Erbsen- und Linsensupppen	20—30	„
Hafergrütze- und Kartoffelsuppen	10—15	„
Grieß-, Sago-, Reis-, Mehl-, Nudel- und Brotsuppen	5— 8	„
Gekochtes Fleisch	30—40	„
Gedämpftes Fleisch	30—35	„
Hülsenfrüchte	30	„
Sauerkraut, Rotkraut, Weißkraut	45	„
Kartoffeln, Reis, Kastanien, Röhrennudeln	10—12	„
Junge Gemüse, wie: Karotten, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl	20—25	„
Grüne Bohnen, gelbe Rüben, Schwarzwurzeln	30—35	„
Breie verschiedener Art, wie: Reis-, Grieß-, Mehlbrei	3— 5	„
Dörrobst	15	„
Frische Früchte	10	„

Man rechnet nach dem Einsetzen zum Garwerden für

Suppen	3—5	Stunden
Schmorfleisch und Kochfleisch	4—5	„
Kleine Fleischstücke	2—3	„
Zusammengesetzte Gerichte	3—5	„
Frische zarte Gemüse	2—3	„
Rüben und Kohlgemüse	4—5	„
Trockene Gemüse	4—5	„
Kartoffeln	1½	„
Reis, Nudeln	1—1½	„
Pökelfleisch, Zunge	6—8	„
Dörrobst	4	„
Frisches Obst	1—2	„

Von den im Kochbuch angegebenen Speisen eignen sich zur Bereitung im Selbstkocher besonders aus:

Abteilung B. Nr. 4, 7, 8, 10, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20, 27, 28, 29, 40, 42, 47, 54, 55, 57, 59, 60, 73.

Abteilung C. I. Nr. 29, 30, 31, 38, 42, 43, 48, 55, 56, 59, 73, 74, 75, 76, 85, 88, 89, 91, 94, 95, 97, 99, 101, 102, 105, 108, 113, 116, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125; II. Nr. 1, 2, 4, 26, 27, 28.

Abteilung D. Nr. 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 27, 28, 31, 32, 52, 54, 55, 74, 75, 76, 87, 100, 101, 110, 111, 154, 155, 156, 157, 168, 169, 172, 191, 193, 219, 248, 255, 257, 271, 285.

Abteilung L. Nr. 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 31, 33.

Abteilung O. Nr. 17, 19, 20, 22, 35, 40, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55.



Erklärung der gebräuchlichsten Kunstausdrücke der Kochkunst.

Abäschern heißt das Abreiben schleimiger Fische, z. B. Aal, mit Asche.

Abbrennen, abrühren und **abdämpfen** bedeutet dasselbe: nämlich das Verdicken einer Masse unter beständigem Rühren über dem Feuer zu einem Teig, der sich vom Topfe löst, wie bei Schwammklößchen, Brandteig und dergleichen.

Abbrühen oder **blanchieren** heißt Abkochen von Fleisch, Gemüsen, Hülsenfrüchten und Obst, um Fleisch ein helles Aussehen zu geben, Gemüse von unbekömmlichen Stoffen zu befreien, um das Aufquellen von Hülsenfrüchten zu befördern oder um die Schale von Obst wie Mandeln, Nüssen rc. leicht entfernen zu können.

Abfetten nennt man das vorsichtige Abschöpfen von Fett von Suppen und Saucen.

Abflammen heißt die Entfernung der kleinsten Härchen von gerupftem Geflügel durch eine helle rauchfreie Flamme.

Abliegen oder **mortifizieren** muß jedes Fleisch, um zart zu werden und zwar verschieden lange, wie dies bei den verschiedenen Fleisch-, Wild- und Geflügelarten angegeben ist.

Abquirlen, absprudeln oder **legieren**, auch **abziehen** nennt man die Versetzung von Saucen, Suppen und Gemüsen mit verquirltem Ei kurz vor dem Anrichten.

Abschärfen heißt den Speisen durch Zusatz von Essig oder Zitronensaft einen leicht säuerlichen Geschmack verleihen.

Abschrecken, auch **ablöschen** oder **refraichieren** mit kaltem Wasser dient zur Klärung von Flüssigkeiten, denen man etwas kaltes Wasser zugießt oder zum Knusprigmachen fetter Haut, wie bei Enten-, Gänse- und Schweinebraten, die mit kaltem Wasser kurz vor dem Anrichten übergossen werden.

Anbraten, angeben oder **attachieren** bedeutet das Braten von Fleisch und Geflügel im Fett so lange, bis es auf allen Seiten braun ist.

Ausstoßen heißt eine dicke breiartige Speise nicht völlig zum Kochen kommen zu lassen.

Ausbeinen oder **desossieren** ist das Auslösen der Knochen aus Fleisch und Geflügel.

Barbieren ist der Kunstausdruck für Schuppen und Häuten von Fischen.

Barden heißen dünne, zum Umhüllen von Geflügel gebrauchte Speckscheiben.

Beizen, auch **marinieren** nennt man das Einlegen von Fleisch, Wild und Geflügel in eine säuerliche, mit Kräutern und Gewürz versetzte Flüssigkeit.

Blauen bedeutet das Übergießen ungeschuppter Fische mit kochendem Essig, zur Erzielung einer blauen Färbung.

Bouquet garni ist die Bezeichnung für eine Handvoll Petersilie, einige Zweige Tymian und 2 Lorbeerblätter als Würze für Dämpfbrühen (Braise) oder Ragouts.

Braisieren heißt als Gegensatz zum Braten das Dämpfen oder Dünsten von Fleisch oder Geflügel in einer Dämpfbrühe.

Candieren ist das Überzuckern oder Verzuckern von Früchten, Blüten und Gewürzen.

Capisantis heißen die Muschelschalen, in denen man kleine pikante Gerichte darbietet.

Caramel ist die Bezeichnung für gebrannten Zucker.

Carcasse nennt man das völlig von Fleisch befreite Gerippe von Geflügel.

Chartreuse heißt in der Küchensprache jedes aus Fleisch und Gemüse zusammengesetzte Gericht.

Chaudeau bedeutet dasselbe wie Weinschaum.

Ciselieren nennt man das leichte Einschneiden von Fischen auf beiden Seiten, welches das Einreißen der Haut beim Kochen verhindert.

Clarificieren ist das Klären von Flüssigkeiten durch Eiweiß.

Coquillen ist eine zweite Bezeichnung für kleine Muschelschalen.

Consommé bedeutet eine klare Kraftbrühe.

Coulis, die braun oder weiß sein kann, ist die Grund- oder Stammsauce für die verschiedenen warmen pikanten Saucen.

Coup de table, auch **pièce de résistance**, heißen die großen Fleischgerichte eines Mittagsmahls.

Croquant nennt man spröde und krachend gebackenes kleines Zuckerwerk.

Croustaden sind becherartige Teigpastetchen, die verschieden gefüllt werden.

Croutons heißen in beliebige Formen geschnittene, gebackene oder gebratene Weißbrotscheiben, die als Garnierung von Gemüsen und Ragouts benutzt werden.

Dampfbad oder **Bain marie** ist ein Wasserbad, in welchem fertige Speisen heiß gehalten oder kalte empfindliche Gerichte von neuem erhitzt werden.

Degorgieren ist die Bezeichnung für das wiederholte Wässern blutiger Fleischteile in lauwarmem Wasser, das ihnen ein weißes Aussehen verleiht.

Dekorieren ist die Bezeichnung für jegliche Ausschmückung der Speisen.

Dekoupieren heißt das Zerlegen von Wild und Geflügel in rohem Zustand vor dem Dünsten.

Demi-Glace kann entweder ein verschiedenartig gewürztes halbgefrorenes Rahmschaumeis bedeuten oder die Bezeichnung für eine stark eingekochte Fleischbrühe oder eine dünnflüssige Kraftsauce sein.

Diätetische Speisen ist dasselbe wie Krankenspeisen.

Digerieren nennt man das Ausziehen des Aromas von Früchten, Kräutern und Gewürzen in Wein oder Branntwein.

Doublieren bedeutet das Übereinandersetzen von zwei Torten- oder Kuchenböden mit einer dazwischen gestrichenen Fülle.

Dressieren heißt entweder das Zurechtschneiden verschiedener Gemüse und Früchte zu zierlichen Formen, oder das Zurechtstutzen von Fleischstücken sowie das Zurechtbiegen von Geflügel.

Durchpassieren sagt man, wenn man Suppen, Gemüse, Saucen, auch roh gewiegtes Fleisch durch ein mehr oder minder feines Sieb streicht.

Einbrennen bedeutet das Verrühren von Suppen und Saucen mit heller oder dunkler Mehlschwitze zur richtigen Verdickung.

Entrecôte ist die französische Bezeichnung für das Mittelrippenstück des Rindes.

Entrées heißen alle warmen und kalten Gerichte, die bei großen Mittagessen nach der Suppe und den Hors d'œuvres (Eingangsgerichten) den ersten Gang bilden.

Entremets sind leichte Zwischengerichte verschiedenster Art.

Escalopps nennt man runde Scheiben von Schlachtfleisch, Wild, Geflügel und Fisch, die man mit irgend einer Sauce kranzförmig anrichtet.

Essenz heißt jeglicher flüssige, konzentrierte Auszug aus pflanzlichen oder tierischen Stoffen.

Fines herbes verschiedene feine Kräuter für Farcen, Saucen, Salate.

Flambieren hat dieselbe Bedeutung wie abflammen.

Fleurons sind halbmond- oder blumenförmige Stücke aus ungesüßtem Blätterteig, die man zum Garnieren zusammengesetzter Gerichte verwendet.

Fond oder **Satz** heißt die Flüssigkeit, die beim Dünsten von Fleisch, Wild und Geflügel zurück bleibt und zur Bereitung kräftiger Saucen benutzt wird.

Fondue ist ein Rührei mit Käse.

Fourniture heißen in der Küche die als Zutat zu grünen Salaten benutzten verschiedenen Salatkräuter.

Frituren nennt man in Fett ausgebackene Speisen.

Galantine ist ein kaltes Gericht aus ausgebeintem, gefülltem Geflügel oder Kalbfleisch.

Garnieren bedeutet das Verzieren der verschiedenen Speisen mit den passenden Beilagen.

Glasieren heißt das Überziehen von Fleischspeisen mit stark eingekochter Kraftbrühe oder das Bestreichen von Backwerk mit verschiedenen Eiweiß-, Zucker- oder Fruchtglasuren.

Gramolata ist eine halb oder nur sehr leicht gefrorene Limonade, die auch wohl **Granit** genannt wird.

Gratinieren bedeutet, den fertigen Gerichten verschiedener Art durch Backen speziell mit Oberhitze eine bräunliche Kruste zu geben.

Grillieren nennt man das Braten von Fleisch, Wild und Fisch auf dem Rost.

Hachieren ist das Feinwiegen von Fleisch und Gemüsen mit dem Wiegemesser.

Hors d'œuvre heißen die verschiedenen kleinen warmen und kalten appetitreizenden Eingangsgerichte nach der Suppe.

Jardinière ist die Bezeichnung für eine Garnitur verschiedener Gemüse um große Fleischstücke.

Jus bedeutet Fleischsaft oder sehr starke Fleischbrühe, die zum Verstärken von Suppen und Saucen benutzt wird.

Kandieren siehe unter **Candieren.**

Leichtrühren nennt man das anhaltende Rühren von Butter oder Eiern nach einer Seite.

Macédoine ist ein Mischgericht aus Gemüsen oder Früchten.

Maskieren heißt das Überziehen von Fleisch- oder Mehlspeisen mit dazu passender dicklicher Sauce.

Mijotieren ist der Kunstausdruck der Küche für das langsame Kochen von Speisen auf schwachem Feuer.

Panade heißt eine Art über dem Feuer mit Butter und Gewürz abgerührter Semmelbrei, der zur Bereitung feiner Farcen gebraucht wird.

Panieren bedeutet das Eintauchen von Fleischstücken, Fisch oder anderen zum Ausbacken in Fett und Braten in der Pfanne bestimmter Sachen in Ei oder geklärter Butter und in Semmelkrumen.

Parieren heißt das Glattzurechtschneiden kleiner Fleischstücke wie Rindschnitten, Rippchen ꝛc.

Pochieren, fast nur von Eiern gebraucht, heißt das Aufschlagen von Eiern und Einschütten in siedendes Wasser, in dem sie bleiben, bis das Eiweiß erstarrt ist.

Rapieren bedeutet in der Küchensprache das Schaben von Speck und rohem Fleisch.

Revenieren heißt das rasche Bräunen von Fleischstücken in Butter oder Fett mit darauffolgendem Dünsten in Fleischbrühe oder Wein.

Roux blanc ist eine helle Mehlschwitze.

Roux brun ist eine braune Mehlschwitze.

Salpicon heißt ein Kleinragout, das verschiedenartig zusammengesetzt werden kann und meist in Muscheln, immer aber in kleinen Förmchen oder Pasteten serviert wird.

Sautieren nennt man das rasche Garmachen dünner Fleisch- oder Fischschnitten in offener Pfanne in Butter über lebhaftem Feuer.

Tranchieren bedeutet das kunstgerechte Zerlegen von Braten, Geflügel und Fischen.


WELLCOME
LIBRARY
INSTITUTE


NOTIZBLÄTTER
FÜR
NEUE REZEPTE



